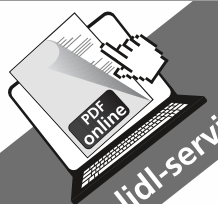




SILVERCREST®



www.lidl-service.com



MONSIEUR CUISINE SKMH 1100 A1

(GB) (IE)

MONSIEUR CUISINE

Operating instructions

(SE)

MONSIEUR CUISINE

Bruksanvisning

(FR) (BE)

MONSIEUR CUISINE

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

MONSIEUR CUISINE

Bedienungsanleitung

(FI)

MONSIEUR CUISINE

Käyttöohje

(DK)

MONSIEUR CUISINE

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

MONSIEUR CUISINE

Gebruiksaanwijzing

IAN 93471

(GB) (IE) (FI) (SE) (DK) (FR)
(NL) (BE) (DE) (AT) (CH)





English 2

Be sure to note the fold-out page.

Suomi 26

Huomioi taittosivu

Svenska 50

Beakta utvikssidan

Dansk 73

Læs den udklappelige side

Français 96

Veuillez tenir compte des informations fournies sur le rabat

Nederlands 122

Neem a.u.b. ook de uitklappagina in acht.

Deutsch 147

Bitte beachten Sie die Ausklappseite



Contents

1. Device description	2
2. Names of parts (see fold-out page)	3
3. Technical data	3
4. Safety information	4
5. Unpacking and setting up	7
6. Operating the appliance	8
7. Using the blender jug	10
8. Steaming	15
9. Tips for steaming	18
10. Cleaning and maintaining the appliance	19
11. Malfunctions, causes and solutions	22
12. Disposal	24
13. HOYER Handel GmbH Warranty	24

Congratulations on the purchase of your new product.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are a constituent part of this product. They contain important information about safety, use and disposal.

Familiarize yourself with all the operating and safety instructions before using the product. Use the product only as described and for the stated spheres of application.

If you pass the product on to a third party, always pass on all the documentation as well.

1. Device description

1.1 Intended purpose

This SilverCrest SKMH 1100 A1 food processor is used for blending, whisking, beating, stirring, chopping, pulverising, puréeing, emulsifying, steaming, braising and cooking foods and food products.

These user instructions describe basic functions such as blending, chopping and steaming. You can find details on preparing specific recipes in the recipe book supplied.

This appliance may be used only in dry rooms. It may not be used out of doors or in wet rooms.

This appliance is intended for private use and is not suitable for commercial purposes.

The appliance is not suitable for:

- use in staff kitchens in shops, offices and other commercial areas,
- use in agricultural settings,
- customers in hotels, motels and other accommodation,
- bed-and-breakfast establishments.

1.2 Contents of package

- 1 food processor, base unit
- 1 blender jug with:
 - blade assembly
 - lid for blender jug
 - lid for blender jug's fill opening with measuring scale
- 1 cooking pot
- 1 mixer attachment
- 1 spatula
- 1 steamer attachment, comprising:
 - condensed water drip tray
 - steamer basket, deep
 - steamer basket, shallow
 - lids for steamer baskets
- 1 copy of the user instructions
- 1 recipe book

2. Names of parts (see fold-out page)

- | | |
|---|---|
| 1 lids for steamer baskets | 13 temperature control "TEMP." |
| 2 steamer basket, shallow | 14 holder for blender jug |
| 3 steamer basket, deep | 15 overflow hole |
| 4 drip tray | 16 lock |
| 5 seal for drip tray | 17 base unit |
| 6 blender jug | 18 suction feet |
| 7 Operating display <ul style="list-style-type: none"> - red: Appliance is connected to the power supply but is not in operation - blue: Appliance is in operation | 19 seal for blade assembly |
| 8 Display | 20 blade assembly |
| 9 pulse button "TURBO" | 21 cooking pot |
| 10 timer "TIME" | 22 mixer attachment |
| 11 "ON/OFF" button | 23 spatula |
| 12 speed control "SPEED" | 24 seal for lid of blender jug |
| | 25 lid for blender jug |
| | 26 lid for blender jug's fill opening with measuring scale |

3. Technical data

Power supply:	230 V~/ 50 Hz
Power:	max. 1,100 W
	mixing: 500 W, cooking: 1,000 W
Protection class:	I
Maximum capacity of blender jug 6 :	2 litre



4. Safety information

4.1 Terminology

The following alerts are used in these user instructions:



Warning!

High risk: Ignoring this warning may result in injuries to life and limb.

Caution!

Moderate risk: Ignoring this warning could result in damage to property.

Note:

Slight risk: Points to be noted when handling the appliance.

4.2 Special information about this appliance



Warning! To avoid injury or damage, please observe the following information.

- The appliance may not be used by children.
- Keep the appliance and its mains power cable away from children.
- Do not allow children to play with the appliance.
- This appliance can be used by persons who have reduced physical, sensory or mental ability or lack experience and/or knowledge, provided they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and have understood its associated hazards.
- While it is not under supervision and before it is assembled, disassembled or cleaned, the appliance should be disconnected from the power supply.
- Before you attach or replace an accessory, switch the appliance off and disconnect it from the power supply.

- Remember that the blades of the blade assembly **20** are extremely sharp:

- never touch them with your bare hands to avoid cutting yourself.
- when washing up by hand, the water should be clear enough for you to be able to see the blade assembly **20** easily to prevent you cutting yourself on its extremely sharp blades.
- when emptying the blender jug **6**, ensure that you do not touch the blades of the blade assembly **20**.
- when removing and attaching the blade assembly **20**, ensure that you do not touch its blades.

- When using the pulse function (see "6.8 Pulse function" on page 9), do not have any hot ingredients in the blender jug **6**. These could spray out and lead to scalds.
- The appliance may not be operated on an external time switch or separate remote control system such as a radio-controlled power socket.
- Never immerse the base unit **17** in water.
- Never use abrasive, corrosive or scratching cleaning materials as these could damage the appliance.

4.3 General information

- Please read these user instructions carefully before use. They constitute a part of the equipment and must be available at all times.
- Use the appliance only for its described intended purpose (see "1.1 Intended purpose" on page 2).
- Check that the mains voltage required (see type plate on the appliance) is compatible with your mains voltage.

- Please note that any claim under the warranty or for liability will be invalidated if accessories are used that are not recommended in these operating instructions, or if original spare parts are not used for repairs. This also applies to repairs undertaken by unqualified persons. Contact details can be found in "Service Centre" on page 25.
- If the appliance becomes faulty during its warranty period, it may be serviced only by our Service Centre. Otherwise all claims under warranty are null and void.
- never place containers filled with liquid, such as drinking glasses, vases etc. on the appliance
- never use in very humid environments
- never use in the immediate vicinity of a kitchen sink, bath, shower or a swimming pool, as water may splash into the appliance.

If liquid should enter the appliance, unplug the mains plug immediately and have the appliance repaired by a qualified technician. Contact details can be found in "Service Centre" on page 25.

4.4 Preventing electric shocks



Warning! The following safety regulations are intended to protect you against electric shocks.

- Connect the appliance only to an earthed mains socket as this provides protection against electric shocks.
- The appliance must never be used if it is damaged. In such cases have the appliance repaired by a qualified specialist. Contact details can be found in "Service Centre" on page 25.
- To avoid injuries, if the mains plug of the appliance becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer or a similarly qualified person.
- Make sure that your mains power supply corresponds to the technical data for the appliance (see "3. Technical data" on page 3).
- Under no circumstances should water or other liquids be allowed to get into the base unit **17**. Therefore:
 - never use it outdoors
 - never immerse the base unit **17** in water
- Never touch the appliance, the power cable or the mains plug with wet hands.
- To disconnect the power cable, always take hold of the plug. Never pull on the cable.
- Make sure that the power cable is never kinked or compressed.
- Keep the mains power cable away from hot surfaces (e.g. cooker hob).
- If you are not using the machine for a prolonged period of time, remove the plug from the wall socket. Only then is it fully disconnected from the mains.
- Avoid using extension cables. They may be used only under very specific conditions:
 - The extension cable must be able to handle the amount of current drawn by the device.
 - The extension cable may not hang loose: keep children away from it and ensure that it is not possible for anybody to trip over it.
 - Under no circumstances use a damaged extension cable.
 - Do not connect any appliances other than this product to the same mains socket, since it could cause an

overload (do not use multi-way splitters of any kind).

4.5 Preventing the risk of fire



Warning! Since the appliance operates at high temperatures, always comply with the following safety instructions to prevent it causing a fire.

- To prevent overheating, never cover the appliance. Always ensure that air can get in and out freely, otherwise heat may build up in the appliance.

- if possible, avoid lifting the lids of steamer baskets during the cooking process because hot steam will escape;
- be aware that hot steam also escapes from the vents in the steamer lids **1**. Never cover these openings, otherwise steam might build up in the appliance and escape violently when it is opened:
- When you do need to lift the lid of a steamer basket **1**, first raise it slightly at the back, so that the escaping rush of steam is directed away from you.

4.6 Preventing injuries



Warning! To avoid injury, please observe the following information.

- Make sure that the mains cable never becomes a trip hazard, that no-one can get tangled in it or tread on it.
- During operation, avoid contact with the moving parts of the appliance such as the blade assembly **20** or mixer attachment **22**. Your hands or hair could be drawn into the appliance, leading to injuries.
- Always remove the power supply plug from the mains socket before cleaning the appliance or changing the attachments.
- Be aware that the surfaces of the appliance can become hot in operation:
 - When the appliance is in operation, never touch the drip tray **4**, steamer baskets **3** and **2** or their lids **1** without using an oven cloth or gloves.
 - Allow the appliance to cool down before moving it to a different location.
- The appliance operates using hot steam. To prevent scalds:

4.7 Child safety



Warning! Children often injure themselves because they are unable to correctly assess hazards. Therefore, please note:

- This appliance may be used only under adult supervision to ensure that children do not play with it.
- Take great care to ensure that the appliance is always out of the reach of children so that they cannot play with it or pull it down by tugging at the mains lead.
- Make sure the packaging film does not become a deathtrap for children. Packaging film is not a toy.

4.8 Material damage

Caution! Follow the instructions given below to prevent material damage.

- Always place the appliance on a level, dry, non-slip surface to prevent it tipping over or sliding off.
- Do not place the appliance on top of a hot hotplate.

- Never use the mixer attachment **22** and blender jug **6** while empty. This might cause the motor to overheat.
- The mixer attachment **22** may be used only at speeds 1 to 4.
- The pulse button may not be used together with the mixer attachment **22**.
- Never use the blender jug **6** without the lid **25** in place, as liquid might otherwise be thrown out.
- Do not move the appliance while food or dough is still inside.
- Do not overfill the blender jug **6** as the contents might otherwise be thrown out. Overflowing liquid will run onto the underlay, which is why this needs to be waterproof.
- When steaming, make sure there is never too much or too little water in the appliance.
- Do not place the appliance immediately underneath a suspended cupboard, as steam escapes upwards and might damage your furniture.
- Use only clean drinking water to generate steam.
- The manufacturer and importer accept no liability for damage caused by an inadequate power supply or improper electrical installation in your building. If in doubt, consult a qualified electrician.

5. Unpacking and setting up

A number of individual parts are given a protective film of grease in production. When you use the appliance for the first time, run it without any foodstuffs to allow such residues to evaporate.

Note: When you use the appliance for the first time you may notice a slight odour as the motor becomes hot. This is harmless. Make sure the room is adequately ventilated.

1. Remove the individual parts from their packaging.
2. Check that the individual parts are all present (see "1.2 Contents of package" on page 3) and are undamaged.
3. Clean the appliance thoroughly before using it for the first time (see "10. Cleaning and maintaining the appliance" on page 19).
4. Always place the appliance on a level, dry, non-slip waterproof surface to prevent it tipping over or sliding off.

Caution! Overflowing liquid will run onto the underlay, which is why this needs to be waterproof.

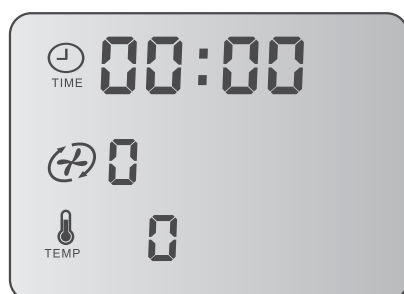
The appliance is now ready to use.

6. Operating the appliance

For safety reasons, the settings described in this section may only be selected when the appliance has been fully assembled (see "7. Using the blender jug" on page 10 or "8. Steaming" on page 15).

6.1 Connecting the power supply

1. Insert the power supply plug into a suitable mains socket (see "3. Technical data" on page 3):
 - the operating indicator **7** will light up red;
 - the display **8** will light up and show all the control symbols. All the adjustable values are set to "0".



- An audible signal sounds.

6.2 Displays

All the settings and operating values are shown on the display **8**.

The display **8** illumination will go out after a certain time. As soon as you press one of the buttons or turn one of the controls the display **8** will light up again.

The operating indicator **7** shows the current state of the appliance:

- red: Appliance is connected to the power supply but is not in operation
- blue: Appliance is in operation

6.3 Setting the timer

You can use the "TIME" controller **10** to set how long cooking or processing is to take:

Timer "-" **10**: reducing the time

Timer "+" **10**: increasing the time

- You can set up times between 1 second and 60 minutes.
- The currently set time is shown on the display **8**



- when the function is started the time begins counting down;
- the time can be modified while the appliance is in operation;
- Once the set time has elapsed:
 - the appliance stops;
 - an alarm is heard.

6.4 Setting the temperature

You set the cooking temperature by turning the "TEMP" temperature controller **13**:

- You can set up temperatures between 37 °C and 100 °C;
- The currently set temperature is shown on the display **8**



- As soon as the selected temperature is reached, the appliance emits an audible signal and displays an appropriate symbol;



- The temperature can be modified while the appliance is in operation;
- If you select a speed setting higher than 3, the heating function will be disabled and no temperature can be set up.

6.5 Steaming

For steaming, turn the temperature control **13** to the right until the display **8** shows "5F" ("extra steam").



You will find the exact procedure for steaming in "8. Steaming" on page 15.

6.6 Setting the speed

You set the speed by rotating the "SPEED" controller **12**:

- The speed can be adjusted in 10 steps:
 - Speeds 1 - 4: for the mixer attachment **22**;
 - Speeds 1 - 10: for the blade assembly **20**.

Caution!

- The mixer attachment **22** may be used only at speeds 1 to 4.
- When blending liquids on level 10, do not exceed a quantity of 1 litre in the blender jug **6**, otherwise liquid may spray out (see "7. Using the blender jug" on page 10). At speeds lower than 10, the blender jug may contain up to 2 l.
- The currently set speed is shown on the display **8**;



- The speed can be modified while the appliance is in operation;

- If you change the speed setting to "0" while the appliance is in operation, it will stop;
- If you have selected a temperature, only speed levels 1-3 are available.

Notes:

- If you select a speed from 7 to 10, the appliance will begin with speed level 6 and gradually increase to the selected level. This is to prevent liquid being thrown out of the blender jug **6** due to sudden acceleration.
- If the blender jug **6** is extremely full, the speed may be reduced automatically. This is done by interrupting the rotation of the blade assembly **20** at two-second intervals to prevent the motor from overheating.

6.7 Starting and stopping the appliance

Once you have set the values for time, temperature and speed, start the appliance by pressing the "ON/OFF" button **11**.

Press the "ON/OFF" button **11** again to halt the current cooking or processing function.

6.8 Pulse function



Warning!

When using the pulse function, do not have any hot ingredients in the blender jug **6**. These could spray out and lead to scalds.

Caution!

- When blending liquids, do not exceed a quantity of 1 litre in the blender jug **6**, otherwise liquid may spray out.
- When you use this function, firmly hold the lid of the blender jug's filling opening, including the measuring scale **26**.

- Press and hold the pulse button **9** for a maximum of 10 seconds.
- Never use this function while the mixer attachment **22** is in use.

You can briefly select maximum speed (level 10) using the pulse function. This is used for rapid chopping of nuts or small quantities of herbs or onions, for example.

1. Press the "ON/OFF" button **11**.

The speed symbol on the display will flash.



2. Press the pulse button **9**.

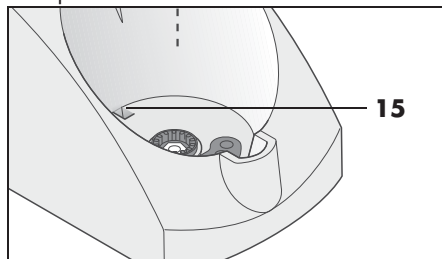
Notes:

- The pulse function can be used only while no speed is selected.
- The speed is increased abruptly to its maximum (level 10). The appliance

does not speed up gradually as when you select the speed using the regulator **12** (see "6.6 Setting the speed" on page 9).

6.9 Overflow

The receptacle **14** for the blender jug incorporates an overflow hole **15**.

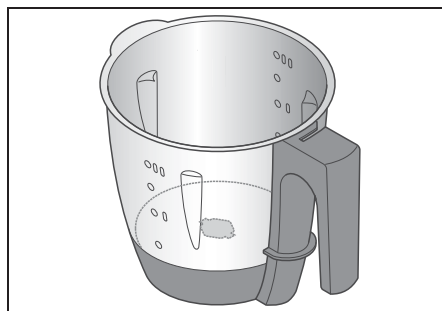


If any liquid leaks out of the blender jug **6** it does not collect in the base unit **17**, it drains via the overflow hole **15** onto the underlay.

7. Using the blender jug

Note: These user instructions describe basic functions such as blending, chopping and steaming. You can find details on preparing specific recipes in the recipe book supplied.

7.1 Markings inside the blender jug



The blender jug **6** has markings on the inside showing the volume of contents:

Lowest marking: 0.5 litre

Highest marking: 2 litres, corresponding to the maximum permissible contents.

Intermediate markings: 1.0 and 1.5 litres

Caution! When blending liquids on level 10 or using the pulse button **9**, do not exceed a quantity of 1 litre in blender jug **6**, otherwise liquid may spray out. At speeds lower than 10, the blender jug may contain up to 2 l.

Note: Certain operations require a sufficiency of contents in the blender jug **6** for the appliance to function properly. For example, when whipping cream always use at least 200 ml, and when whisking egg whites use at least two.

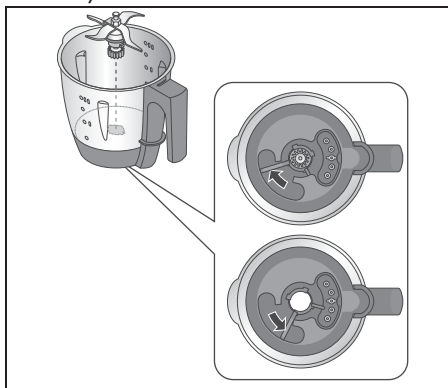
7.2 Inserting and removing the blade assembly

The blender jug **6** may never be used without the blade assembly **20** because the assembly **20** constitutes the seal for the bottom of the jug **6**.



Warning! Remember that the blades of the assembly **20** are extremely sharp. Never touch them with your bare hands to avoid cutting yourself.

Here is how to remove the blade assembly **20**:



1. Lay the blender jug **6** on its side.

2. Press the unlock lever on the underside of the blender jug **6** so that it is pointing at the open padlock symbol.



3. Carefully remove the blade assembly **20**.

Here is how to insert the blade assembly **20**:

4. Lay the blender jug **6** on its side.
5. Insert the blade assembly **20** from the inside. Note that the two protrusions on the base of the blade assembly **20** have to be inserted into the two holes in the base of the blender jug **6**.

Caution!

- Make sure that the rubber seal **19** of the blade assembly **20** is correctly seated, otherwise the contents are liable to leak out.
6. To lock the blade assembly **20**, press the unlock lever on the underside of the blender jug **6** so that it is pointing at the closed padlock symbol.



Note: Cut large pieces into smaller ones with an edge length of about 3 - 4 cm. Pieces larger than this may get jammed in the blades.

7.3 Positioning the blender jug

1. Position the blender jug **6** in its receptacle **14**.
2. Press the blender jug **6** down slightly until it meshes with the drive gear.

Notes:

- If the gears do not line up and you are unable to press the blender jug **6** down, you may need to wriggle it slightly to get the gears of the jug **6** to slide into the receptacle **14**.

- If the blender jug **6** is not positioned correctly, a safety mechanism will prevent the appliance from operating.

7.4 Inserting and removing the mixer attachment

The mixer attachment **22** is placed on the blade assembly **20** :

- It must be possible to completely position the mixer attachment **22** without encountering any resistance. If this proves not to be the case, rotate the mixer attachment **22** through 90° and position it afresh;
- The fins of the mixer attachment **22** are accommodated in the spaces between the blades;

Caution!

- The mixer attachment **22** may be used only at speeds 1 to 4.
- The pulse button **9** may not be used together with the mixer attachment **22**.
- When the mixer attachment **22** is used you may not use the spatula **23** because it could get into the mixer **22**;
- When you add foodstuffs, make sure they do not prevent the mixer attachment **22** from rotating.
- the mixer attachment **22** is not suitable for kneading firm dough for foods such as pizza or bread. The blade assembly **20** works better for this.

To remove the mixer attachment **22**, pull it off upwards.

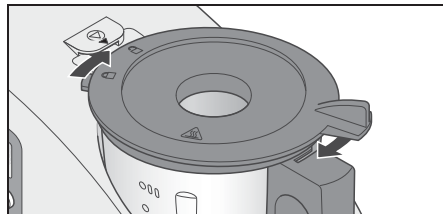
7.5 Positioning the lid of the blender jug

The lid of the blender jug **25** can be fitted only if the jug **6** is correctly positioned.

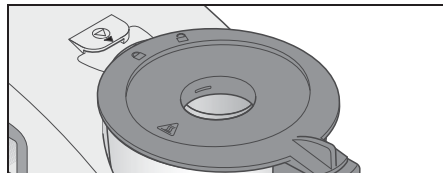
1. Check that the sealing ring **24** is properly seated in the lid of the jug **25**.

2. Place the lid **25** on the jug **6** at a slight angle.

The symbol of the open lock points to the arrow on the lock **16**.



3. Rotate the lid of the jug **25** in such a way that the closed lock symbol points to the arrow on the lock **16**.



Notes:

- The appliance can be started only if the lid of the blender jug **25** is correctly positioned.
- To ensure the lid for the jug **25** is correctly latched into place you will find it useful to press slightly on the lock symbol while screwing it shut.
- If the lid of the jug **25** is not correctly positioned an appropriate symbol will appear on the display.



7.6 Using the lid for the blender jug's fill opening with measuring scale

The cover for the fill opening of the blender jug with measuring scale **26** serves both to close the jug **6** and to measure the ingredients.

To close the blender jug **6**, place the lid of the fill opening with measuring scale **26** onto the lid of the jug **25** with the opening downwards, and lock it by turning it clockwise.

Caution!

Before you remove the lid of the fill opening in the blender jug with measuring scale **26** you must reduce the speed to level 1, 2 or 3 to prevent food being thrown out.

You can briefly remove the lid of the fill opening with measuring scale **26** to add ingredients to the blender jug.

7.7 Boiling and steaming with the cooking pot

1. Place at least 500 ml and at most 2 litres of water in the blender jug **6**:
 - If the food is entirely under the water it will be boiled;
 - If the water does not completely cover it, it will be steamed.
2. Place the ingredients in the cooking pot **21**.
3. Place the cooking pot **21** in the blender jug **6**.
4. Close the blender jug **6** with its lid **25** and the lid of the fill opening with measuring scale **26**.
5. Set the desired time.
6. Set up the desired temperature on the "TEMP" control **13**.
 - The chosen temperature is shown on the display **8**;



7. Select speed 1.
 8. Press the "ON/OFF" button **11**.
- The appliance will begin working.

7.8 Using the spatula

The spatula **23** is used to stir ingredients and to remove the cooking pot **21**.

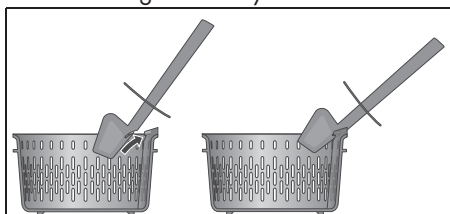
Caution!

- The spatula **23** may not be used while the mixer attachment **22** is in use because the spatula **23** could become jammed in the attachment **22**.
- Don't use any other kitchen tools to stir your ingredients. They could get into the blades and cause injuries or damage.
- The spatula **23** is so constructed that it does not come into contact with the blade assembly **20** even when the blades are rotating.
- Always stir **in a clockwise direction**.



The spatula **23** is designed so that if you stir clockwise, it cannot come into contact with the blade assembly **20** even if the assembly is rotating.

You can use the hook on the back of the spatula **23** to lift out the hot cooking pot **21** without having to actually touch it.



7.9 Chopping

The following guide times apply to use of the blade assembly **20** for chopping foods (see "7.2 Inserting and removing the blade assembly" on page 11):

Food	Quantity	Level	Time
Almonds (shelled)	200 g	9	25 seconds
Bread roll	1 - 3	8	25 seconds
Carrots (sliced, about 5 cm)	500 g	Pulse	Press briefly 3 times
Cereals, coarse	50 g - 250 g	10	50 seconds
Cereals, fine	50 g - 250 g	10	2 minutes
Chocolate/coating	200 g	8	30 seconds
Coffee beans	100 g	10	2 minutes
Foam fruit shakes	200 ml - 600 ml	8	50 seconds
Foam smoothies, soups, sauces	200 ml - 600 ml	8	50 seconds
Garlic	1 - 10 cloves	6	8 seconds
Ice cubes	200 g	5	20 seconds
Linseed	20 g	9	25 seconds
Meat (frozen)	20 g - 200 g	7	20 - 30 seconds
Nuts	200 g	9	25 seconds
Onion	1 - 10	6	8 seconds
Parmesan cheese	150 g	10	35 seconds
Peppercorns	20 g	Pulse	Press briefly 3 times
Potatoes (for fritters)	1,000 g	5	15 seconds
Purée fruit	100 g - 800 g	6	8 - 10 seconds
Purée vegetables	100 g - 800 g	8	8 - 10 seconds
Red cabbage	500 g	5	9 seconds
Sesame	50 g	8	30 seconds

Food	Quantity	Level	Time
Spices	20 g	10	30 seconds
Sugar	200 g	Pulse	Press up to 6 times for 10 seconds each time. Check the condition of the sugar every so often and grind to suit your requirements.
White cabbage	500 g	5	9 seconds

7.10 Blending

The following guide times apply to use of the mixer attachment **22** for blending foods (see "7.4 Inserting and removing the mixer attachment" on page 12):

Food	Quantity	Level	Time
Beat egg whites until stiff	2 – 3	4	4 minutes
Beat whipping cream until stiff	200 – 600 g	3	1 – 2 minutes
Mayonnaise	1 – 3 eggs	4	4 minutes

8. Steaming

Note: These user instructions describe basic functions such as mixing, chopping and steaming. You can find details on preparing specific recipes in the recipe book supplied.

8.1 Preheat

If you wish to cook food from frozen, in particular meat or fish, the appliance has to be preheated for 10 minutes.

1. Prepare the appliance as described in "8.2 Steaming using the steamer baskets" on page 16 or "8.3 Steaming with the cooking pot" on page 17.

Before putting food in the appliance, allow it to run for 10 minutes.

2. Use the "TIME" control **10** to set 10 minutes.

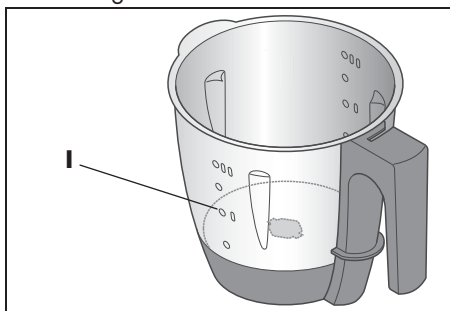
3. Turn the temperature control **13** to the right until the display **8** shows "5F" ("extra steam").



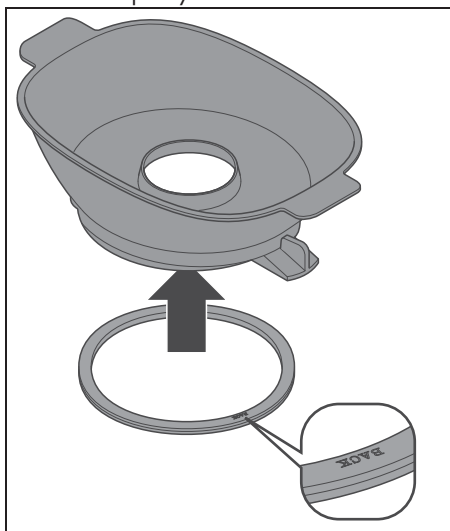
4. Select speed level 1.
5. Press the "ON/OFF" button **11**.
The appliance will begin working.
After 10 minutes, the appliance switches off. You can now put food in the appliance and start steaming.

8.2 Steaming using the steamer baskets

1. Stand the blender jug **6** in the base **17**.
2. Pour 1000 ml water into blender jug **6**. This corresponds to the second lowest marking "I".

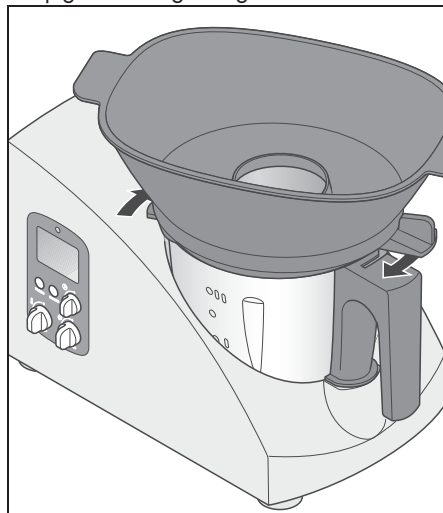


3. Check that the seal **5** is properly seated in the drip tray **4**.



Note: The seal **5** for the drip tray **4** must be mounted in such a way that the label "BACK" is no longer visible.

4. Place the drip tray **4** on the blender jug **6** at a slight angle.



5. Rotate the drip tray **4** until it audibly clicks into place.

The appliance can be started only if the drip tray **4** is correctly positioned.

6. Place the ingredients in the steamer baskets **3** and **2**.

Note: Even if you need only the shallow basket **2** you must always use them both, **3** and **2**, to prevent steam from escaping to the side.

7. Place the filled steamer baskets **3/2** in the drip tray **4**.

8. Cover each steamer basket with the corresponding lid **1**.

9. Set the desired time.

10. Turn the temperature control **13** to the right until the display **8** shows "5F" ("extra steam").



11. Select speed 1.
 12. Press the "ON/OFF" button **11**.
- The appliance will begin working.

8.3 Steaming with the cooking pot

1. Pour 500 ml water into the blender jug **6**.
2. Place the foods in the cooking pot **21**.
3. Place the cooking pot **21** in the blender jug **6**.
4. Close the blender jug **6** with its lid **25** and the lid of the filling opening for the blender jug with measuring scale **26**.
5. Set the desired time.
6. Turn the temperature control **13** to the right until the display **8** shows "5F" ("extra steam").



7. Select speed 1.
 8. Press the "ON/OFF" button **11**.
- The appliance will begin working.
- To remove the cooking pot **21** at the end of steaming time, see "7.8 Using the spatula" on page 13.

8.4 Checking whether the food is cooked

Ensure you do not cook foods for too long, otherwise vegetables become too soft and meat and fish may become over-dry and tough.



Warning! A cloud of hot steam may escape if you remove lid **1** or **25** without sufficient caution during the cooking process.

To check the state of the food during cooking, proceed as outlined below.

1. Carefully open the lid for steamer baskets **1**/the lid for the blender jug **25**.
When opening the lid, ensure that you are not hit by a cloud of hot steam.
2. Take the lid right off.
3. Use a relatively long skewer or fork to check the state of the food being cooked.
 - If the food is ready, press the "ON/OFF" button **11** to switch the appliance off.
 - If the food being cooked is not yet ready, put the lid back on and allow the appliance to continue working.

8.5 Thermal cut-out

The appliance is protected against overheating. As soon as all the water in the blender jug **6** has evaporated, allowing the temperature to get too high, the appliance switches off automatically.

If this happens, disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool down.

You can then run the appliance again with water in it.

9. Tips for steaming

Steaming is one of the healthiest ways of cooking food. Not only are the nutrients and colour of foods largely retained, the natural flavour and bite of food cooked this way make it a pleasure to eat, so salt, fat and seasoning can be used sparingly.

9.1 Using the steamer baskets

You can use either the deep steamer basket **3** on its own, or both of them together, as necessary.

It is not possible to use the shallow steamer basket **2** without the deep one **3**.

9.3 Cooking times when steaming

The following guide times apply when steaming (see "8. Steaming" on page 15):

Food	Quantity	Time
Asparagus, whole spears	500 g	30 minutes
Bell peppers (strips about 10 mm in size)	500 g	12 minutes
Bockwurst with skin	4 sausages	10 minutes
Broccoli, in florets	500 g	15 minutes
Brussels sprouts, whole	500 g	40 minutes
Buttered vegetables, frozen	300 g	22 minutes
Cabanossi	4 sausages	20 minutes
Carrots (slices about 3 mm in size)	500 g	22 minutes
Cauliflower, in florets	500 g	40 minutes
Chicken breast, cut into portions	500 g	10 minutes
Chicken breast, whole	150 g	20 minutes
Courgettes (slices about 5 mm in size)	500 g	17 minutes
Fennel (pieces about 10 mm in size)	500 g	17 minutes
Fish, whole (trout 250 g)	1 - 2	20 minutes
Green beans, whole	500 g	25 minutes
Kohlrabi (pieces about 10 mm in size)	500 g	20 minutes

9.2 Preparing whole meals

If you are preparing a whole meal and therefore using both steamer baskets one above the other, please note that:

- meat and fish should always be cooked in the lower steamer basket **3** so that their juices do not run over the other foods;
- if possible, the heaviest food item should be cooked in the lower basket **3**.

Food	Quantity	Time
Leek (slices about 10 mm in size)	500 g	15 minutes
Mangetout peas, whole	200 g	12 minutes
Meatballs	500 g	30 minutes
Mushrooms, sliced	250 g	12 minutes
Peas, frozen	250 g	22 minutes
Potatoes, peeled, quartered	800 g	35 minutes
Potatoes, small, not peeled	800 g	35 minutes
Prawns	250 g	22 minutes
Salmon fillet (200 g, 2 cm thick)	1 - 4	13 minutes
Salmon fillet (300 g, 3 - 4 cm thick)	1 - 4	15 minutes
Spinach, fresh	500 g	20 minutes
Turkey breast, cut into portions	500 g	10 minutes
Turkey breast, whole	150 g	20 minutes
White cabbage (strips about 10 mm in size)	500 g	30 minutes

- Please note that times may vary depending on the food, and these are only guide values.
- If you wish to cook food from frozen, in particular meat or fish, the appliance has to be preheated for 10 minutes (see "8.1 Preheat" on page 15).
- Frozen food can take up to twice the cooking time quoted above, so please check its state regularly (see "8.4 Checking whether the food is cooked" on page 17).

10. Cleaning and maintaining the appliance



Warning! To prevent the risk of electric shock, injury or damage:

- Always take the mains plug out of its socket before cleaning.
- Never immerse the base unit **17** in water.
- Remember that the blades in the blender jug **20** are extremely sharp. Never touch them with your bare hands to avoid cutting yourself.

Caution! Never use scouring, corrosive or abrasive cleaning materials as these might damage the appliance.

10.1 Cleaning the base unit

1. Clean the base unit **17** with a damp cloth. A little detergent may also be used.
2. Wipe over with clean water.
3. Do not use the base unit **17** again until it is completely dry.

10.2 Cleaning the blender jug

1. Place the blender jug **6** containing the blade assembly on the appliance **20**.

2. Half fill it with hot water.
3. Put the lids for the blender jug **25** and its fill opening with measuring scale **26** in place.
4. Insert the power supply plug into a suitable mains socket (see "3. Technical data" on page 3).
5. Press the pulse button briefly several times **9**.
6. Take the jug **6** off the appliance.
7. Pour away the water.
The blender jug **6** is now pre-cleaned.
8. Remove the blade assembly **20** (see "7.2 Inserting and removing the blade assembly" on page 11)..
9. Clean the blender jug **6** by hand in the sink with soapy water.
10. Then rinse it **6** thoroughly under clear water.
11. Allow the jug **6** to dry completely before using it again.

10.3 Cleaning the accessories



Warning! The blade assembly **20** has very sharp blades. To avoid injury, please observe the following information:

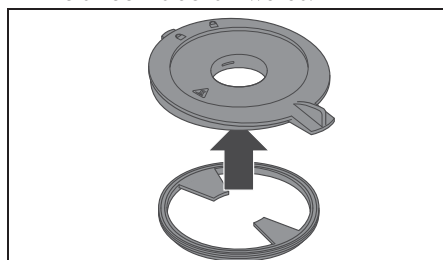
- Remember that the blades of the assembly **20** are extremely sharp. Never touch them with your bare hands to avoid cutting yourself.
 - When washing up by hand, the water should be clear enough that you can easily see the blade assembly **20** and do not risk cutting yourself on its extremely sharp blades.
1. Remove the blade assembly **20** from the blender jug **6** (see "7.2 Inserting and removing the blade assembly" on page 11).

2. Remove the seal **19** from the blade assembly **20**.
3. Remove the seal **24** from the lid of the blender jug **25**.
4. Remove the seal **5** from the drip tray **4**.
5. Clean all the accessories by hand in the sink.
6. Allow all parts to become completely dry.
7. Replace the seal **5** in the drip tray **4**.

Note: The seal for the drip tray **5** must be mounted in such a way that the label "BACK" is no longer visible.

8. Replace the seal **24** in the lid of the blender jug **25**.

Note: The seal **24** in the lid of the blender jug must be positioned so that the smooth side is inwards.



9. Replace the seal **19** in the blade assembly **20**.

10.4 Cleaning in the dishwasher

The following parts are suitable for cleaning in a dishwasher:

- blender jug **6**
- lid for blender jug's fill opening with measuring scale **26**
- lid for blender jug **25** without its seal **24**
- blade assembly **20** without its seal **19**
- cooking pot **21**
- mixer attachment **22**
- spatula **23**

- drip tray **4** without its seal **5**
- steamer basket, deep **3**
- steamer basket, shallow **2**
- lids for steamer baskets **1**

Under no circumstances may any of the following parts be cleaned in the dishwasher:

- base unit **17**
- seals

10.5 Descaling

If you steam with very hard water, especially, the parts used, particularly those in the blender jug **6**, can become covered in limescale.

1. Remove mild limescale deposits by wiping them off with a little household vinegar on a cloth.
2. Rinse off with clean water.

If significant deposits of limescale have already accumulated, remove these urgently to ensure the appliance works properly. Limescale can impair performance considerably.

Caution! Do not use commercial descaling products, pure acetic acid or vinegar essence.

3. To get rid of significant limescale, we recommend putting 500 ml white table vinegar and 500 ml boiling water in a suitable container, such as a plastic bowl, and to leave this to act on the parts covered in limescale for 30 min.

Note: longer soaking times will not improve descaling, but may permanently damage the parts.

4. Rinse off with clean water.
5. Allow parts to dry completely before using them again.

10.6 Ordering seals

Seals for the lid of the blender jug **24**, the blade assembly **19** and the drip tray **5** can be ordered from our Service Centre (see "Service Centre" on page 25).

11. Malfunctions, causes and solutions

11.1 Malfunctions during operation

Malfunction	Cause	Solution
Appliance fails to start	Blender jug 6 is not correctly positioned	Position the blender jug 6 correctly (see "7.3 Positioning the blender jug" on page 11)
	Lid 25 of the blender jug 6 is not correctly positioned	Position the lid 25 correctly (see "7.5 Positioning the lid of the blender jug" on page 12)
	No power supply	Check the plug and if necessary also the fuse
	Incorrect power supply	Make sure to use the correct power supply (see "6.1 Connecting the power supply" on page 8)
There is liquid underneath the appliance	Blade assembly 20 is not correctly seated and is leaking	Position the blade assembly 20 correctly (see "7.2 Inserting and removing the blade assembly" on page 11)
	The seal of the blade assembly 19 is defective	Install a new seal 19 (see "10.6 Ordering seals" on page 21)
	Liquid has escaped from the blender jug 6 and has drained through the base unit's overflow hole 17 onto the underlay (see "6.9 Overflow" on page 10)	When blending liquids on level 10 or using the pulse button 9 , do not exceed a quantity of 1 litre in the blender jug 6 , otherwise liquid may spray out. At speeds lower than 10, the blender jug may contain up to 2 l.
Liquid is leaking from the lid 25 of the blender jug 6	Seal 24 is not correctly positioned	Position the seal 24 correctly (see "10.3 Cleaning the accessories" on page 20)
	Seal 24 is defective	Install a new seal 24 (see "10.6 Ordering seals" on page 21)
Unable to select a temperature	You have selected a speed in the range 4 – 10	Select a speed in the range 0 – 3 (see "6.6 Setting the speed" on page 9)

Malfunction	Cause	Solution
It is not possible to select a speed higher than 3.	A temperature is currently set	Set the temperature to 

11.2 Error code in display

Display	Cause	Solution
E3	Blender jug 6 is too full	Remove some of the contents
	The lid of the blender jug 6 is not properly closed	Close the lid properly (see "7.5 Positioning the lid of the blender jug" on page 12)
HHH	The blender jug 6 is not correctly positioned in the base unit 17	Position the blender jug 6 correctly (see "7.3 Positioning the blender jug" on page 11)
	The blender jug 6 was removed while the appliance was in operation	Stop the appliance before removing the blender jug 6 (see "6.7 Starting and stopping the appliance" on page 9)
LLL	Fault in the logic circuitry	Contact the Service Centre (see "Service Centre" on page 25)
	Selected temperature has been reached (see "6.4 Setting the temperature" on page 8)	None required

12. Disposal

12.1 Appliance



The symbol with the crossed-out rubbish bin on wheels means that within the European Union, the product must be disposed of to a sorted rubbish collection. This applies to the product and all accessories which are marked with this symbol. Marked products must not be disposed of via the regular domestic waste but must be handed in to a recycling centre

for electrical or electronic devices. Recycling helps to reduce the use of raw materials and to relieve the environment. It is therefore imperative that you follow the disposal regulations applicable in your country.

12.2 Packaging

If you wish to discard the packaging, please observe the applicable environmental regulations in your country.

13. HOYER Handel GmbH Warranty

Dear Customer,

You have a warranty on this product which is valid for 3 years from the date of purchase. In the event of this product being defective, you have statutory rights against the seller of the product. These statutory rights are not limited by our warranty as set out below.

Warranty conditions

The warranty period begins with the date of purchase. Please keep the original till receipt in a safe place. This is required as your proof of purchase.

If a defect in materials or workmanship occurs within three years of the date your product was purchased, we will repair or replace the product at our discretion at no charge to you. This service under warranty assumes that the defective product and the proof of purchase (till receipt) are submitted within the three-year period and that a brief description in writing is provided of what the defect is and when it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired product or a new one will be sent back to you. There is no new warranty period following repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims relating to defects

The warranty period is not extended when a service is provided under warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects present at purchase must be reported immediately the product is unpacked. Repairs incurred once the warranty period has expired are chargeable.

Scope of warranty

The product has been carefully manufactured in accordance with strict quality guidelines and was thoroughly checked before being delivered.

The warranty applies to defective materials or workmanship. This warranty does not

extend to product parts exposed to normal wear and tear (and which can therefore be considered wear parts) or to damage to fragile parts such as switches, batteries or parts made of glass.

This warranty is void if the product is damaged or if it is not used or maintained properly. All the information in the operating instructions should be observed precisely to ensure that the product is used properly.

It is essential to avoid intended uses and actions which are discouraged or warned against in the operating instructions.

The product is intended for only private use and not for commercial purposes.

The warranty is void in the event of misuse, incorrect treatment, use of force or interference by anyone other than our authorized service centre.

Warranty process

Please follow the instructions below to ensure that your claim is processed quickly.

- In case of any enquiry, please keep the article number (for this product: IAN 93471) and the till receipt as proof of purchase.
- The article number can be found on the rating plate, as an engraving, on the cover sheet of your instructions (bottom left) or as a label on the back or underside of your appliance.
- If malfunctions or any other defects should occur, in the first instance contact the Service Centre mentioned below by **telephone or e-mail**.
- Once a product has been recorded as defective, you can then send it Freepost to the service address you are given, enclosing the proof of purchase (till receipt) and quoting what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions and many other manuals, product videos and software from www.lidl-service.com.



Service Centre

(GB) Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

(IR) Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

(CY) Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

(MT) Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 93471



Supplier

Please note that the address below is **not a service address**. In the first instance, contact the service centre mentioned above.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 5
22761 Hamburg
Germany

Sisältö

1. Laitteen kuvaus.....	26
2. Osien nimet (ks. tahtosivu).....	27
3. Tekniset tiedot	27
4. Turvallisuusohjeet.....	28
5. Pakkauksesta purkaminen ja kokoaminen.....	31
6. Laitteen käyttö	32
7. Sekoittimen kannun käyttö	34
8. Höyrykypsennys	39
9. Vinkkejä höyrykypsennykseen.....	42
10. Laitteen puhdistus ja huolto	43
11. Häiriöt, niiden syy ja korjaus	45
12. Käytetyn laitteen hävittäminen	47
13. HOYER Handel GmbH -yhtiön myöntämä takuu	48

Onnittelemme uuden laitteen hankinnasta.

Olet valinnut korkealaatuisen tuotteen. Käyttöohje on tämän tuotteen osa. Se sisältää turvallisuuteen, käyttöön ja hävittämiseen liittyviä tärkeitä ohjeita.

Tutustu kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin ennen kuin käytät tuotetta. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja ilmoitettuun käyttötarkoitukseen.

Jos luovutat laitteen muiden käyttöön, anna kaikki asiakirjat sen mukana.

1. Laitteen kuvaus

1.1 Käyttökohde

Yleiskone SilverCrest SKMH 1100 A1 on tarkoitettu elintarvikkeiden sekoittamiseen, vatkaamiseen, vaahdottamiseen, hienontamiseen, soseuttamiseen, emulgointiin, höyrykypsennykseen, kuullottamiseen ja keittämiseen.

Tässä käyttöohjeessa kuvataan perustoiminnot kuten sekoittaminen, hienontaminen ja höyrykypsennys. Oheisesta reseptivihkosta löydät ohjeita tiettyjen ruokien valmistukseen.

Laitetta saa käyttää vain kuivissa tiloissa. Käyttö ulkoilmassa tai kosteissa tiloissa on kiellettyä.

Laite on suunniteltu käytettäväksi kotitalouksissa; se ei sovellu kaupalliseen käyttöön.

Laite ei sovellu seuraaviin käyttötarkoituksiin:

- käytettäväksi työtekijöiden taukutiloissa myymälöissä, toimistoissa ja muissa liiketiloissa,
- käytettäväksi maatiloilla,
- hotellien, motellien ja muiden asuintilojen asiakkaiden käyttöön,
- käytettäväksi aamiaismajoitustiloissa.

1.2 Toimituksen sisältö

- 1 yleiskone, peruslaite
- 1 sekoittimen kannu, johon kuuluu:
 - teräosa
 - sekoittimen kannun kansi
 - sekoittimen kannun täyttöaukon kansi, jossa mitta-asteikko
- 1 keittoastia
- 1 sekoitin
- 1 kaavin
- 1 höyrykypsennyslaite, johon sisältyvät seuraavat osat:
 - nesteen keräysastia
 - höyrytysastia, syvä
 - höyrytysastia, matala
 - höyrytysastioiden kansi
- 1 käyttöohje
- 1 reseptivihko

2. Osien nimet (ks. tahtosivu)

- | | |
|--|--|
| 1 Höyrytysastioiden kansi | 13 Lämpötilanvalitsin "TEMP." |
| 2 Höyrytysastia, matala | 14 Sekoittimen kannun jalusta |
| 3 Höyrytysastia, syvä | 15 Ylivuotoaukko |
| 4 Nesteen keräysastia | 16 Lukitsin |
| 5 Nesteen keräysastian tiiviste | 17 Peruslaite |
| 6 Sekoittimen kannu | 18 Imukuppijalat |
| 7 Merkkivalo | 19 Teräosan tiiviste |
| - Punainen: laite on liitetty virransyöttöön mutta ei ole käytössä | 20 Teräosa |
| - Sininen: laite on käytössä | 21 Keittoastia |
| 8 Näyttö | 22 Sekoitin |
| 9 Turbopainike "TURBO" | 23 Kaavin |
| 10 Ajansäädin "TIME" | 24 Sekoittimen kannun kansitiiviste |
| 11 Painike "ON/OFF" | 25 Sekoittimen kannun kansi |
| 12 Nopeudensäädin "SPEED" | 26 Sekoittimen kannun täyttöaukon kansi, jossa mitta-asteikko |

3. Tekniset tiedot

Käyttöjännite: 230 V~ / 50 Hz
 Teho: maks. 1.100 W;
 sekoitin: 500 W, keitin: 1 000 W
 Suojaluokka: I
 Sekoittimen kannun **6**
 maksimaalinen täyttömäärä: 2 litraa



4. Turvallisuusohjeet

4.1 Käsitteiden selvennyksiä

Ohjeessa käytetään seuraavia varoitus- ja viitetekstejä:



Varoitus!

Suuri riski: Varoituksen laiminlyönnistä voi aiheutua tapaturma tai hengenvaara.

Varo!

Keskimääräinen riski: Varoituksen laiminlyönti voi johtaa aineellisiin vaurioihin.

Huom.:

Vähäinen riski: Viittaa seikkoihin, jotka on hyvä ottaa huomioon laitetta käytettäessä.

4.2 Tätä laitetta koskevia erityisiä ohjeita



Varoitus! Noudata tapaturmien ja vaurioiden välttämiseksi seuraavia ohjeita.

- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta.
- Laite ja sen verkkojohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Tätä laitetta voivat käyttää sellaiset henkilöt, jotka ovat fyysisesti, aisteiltaan tai henkisesti ominaisuuksiltaan rajoitteisia tai joilta puuttuu vaadittava kokemus ja/tai tieto, jos heitä valvotaan tai heille annetaan opastusta laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- Laite on aina erotettava verkkovirrasta, kun sitä ei valvota sekä ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta.
- Ennen lisätarvikkeiden vaihtoa tai kiinnittämistä laite on kytkettävä pois päältä ja irrotettava verkkovirrasta.

- Muista, että teräosan **20** terät ovat hyvin teräviä.
 - Jotta vältät leikkuuhaavat, älä koskaan koske teriin paljain käsin.
 - Kun peset osia käsin, veden tulisi olla niin kirkasta, että näet teräosan **20** hyvin, jotta et loukkaa itseäsi sen teräviin reunoihin.
 - Kun tyhjennät sekoittimen kannua **6**, varo koskettamasta teräosaan **20**.
 - Kun kiinnität tai irrotat teräosaa **20**, älä koske teriin.
- Turbotoimintoa (katso "6.8 Turbotoiminto" sivulla 33) käytettäessä sekoittimen kannussa **6** ei saa olla kuumia aineksia. Ne voivat roiskua ulos ja aiheuttaa palovammoja.
- Laitetta ei saa käyttää yhdistettynä erilliseen ajastimeen tai kaukosäätöjärjestelmään (esim. radio-ohjain).
- Älä koskaan upota peruslaitetta **17** veteen.
- Älä missään tapauksessa käytä hankaavia, syövyttäviä tai naarmuttavia puhdistusaineita. Ne voivat vahingoittaa laitetta.

4.3 Yleisiä ohjeita

- Perehdy käyttöohjeeseen, ennen kuin otat tuotteen käyttöön. Käyttöohje on osa tuotetta ja sen täytyy olla aina käytettävissä.
- Laitetta saa käyttää ainoastaan sille suunniteltuun käyttötarkoitukseen (katso "1.1 Käyttökohde" sivulla 26).
- Tarkista, onko käyttämäsi verkkojännite sama kuin laitteen vaatima verkkojännite (ks. laitteen arvokilpi).
- Painotamme erityisesti sitä seikkaa, että valmistajan myöntämä takuu ja vastuuvälvoitteet raukeavat, jos laitteessa käytetään muita kuin tässä ohjeessa suositeltuja lisävarusteita tai jos

laitteeseen korjauksen yhteydessä vaihdetaan muita kuin valmistajan alkuperäisosa. Sama pätee myös korjaustoiimiin, jos ne tekee henkilö, jonka ammattitaito ei ole riittävä. Yhteystiedot ks. "Service-Center" sivulla 49.

- Laitteessa takuuajana havaitut toimintahäiriöt on korjattava valmistajan huoltopalvelussa (Service-Center). Muussa tapauksessa kaikki takuuvaateet raukeavat.

4.4 Suoja sähköiskun varalta



Varoitus!

Seuraavat turvallisuusohjeet on laadittu suojaamaan käyttäjää sähköiskuilta.

- Kytke laite ainoastaan suojakoskettimilla varustettuun pistorasiaan, koska sähköiskusuojaan vaaditaan suojakoskettimet.
- Mikäli laite on vioittunut, sitä ei missään tapauksessa saa käyttää. Silloin laite on vietävä kunnostettavaksi alan liikkeeseen. Yhteystiedot ks. "Service-Center" sivulla 49.
- Jos laitteen verkkojohto on vioittunut, se on riskien välttämiseksi vaihdettava joko valmistajan tai muun vastaavan pätevyyden omaavan henkilön tai liikkeen toimesta.
- Varmista, että käyttämäsi virtaverkko vastaa laitteen teknisiä tietoja (katso "3. Tekniset tiedot" sivulla 27).
- Peruslaitteen **17** sisälle ei missään tapauksessa saa päästä vettä tai muita nesteitä. Tämän vuoksi:
 - laitetta ei saa käyttää ulkoilmassa
 - peruslaitetta **17** ei saa koskaan upottaa veteen

- laitteen päälle ei saa asettaa maljakoita, juomalaseja tai muita astioita, joissa on nestettä
- laitetta ei saa käyttää hyvin kosteassa ympäristössä
- laitetta ei saa käyttää astianpesualtaan, kylpyammeen, suihkun tai uima-altaan välittömässä läheisyydessä, koska niistä saattaa päästä laitteeseen roiskevettä.

Jos laitteen sisään kaikesta huolimatta pääsee nestettä, irrota heti pistoke pistorasiasta ja toimita laite ammattihenkilön korjattavaksi. Yhteystiedot ks. "Service-Center" sivulla 49.

- Laitteeseen, verkkojohtoon tai pistokkeeseen ei saa koskaan tarttua kostein käsin.
- Vedä verkkojohto irti aina pistokkeesta. Älä koskaan vedä itse verkkojohdosta.
- Pidä huoli siitä, että verkkojohto ei taitu eikä jää puristuksiin.
- Pidä verkkojohto riittävän kaukana kuumista pinnoista (esim. keittolevyistä).
- Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan, vedä sen pistoke irti pistorasiasta. Vain silloin laite on täysin virraton.
- Jatkojohtojen käyttöä tulisi välttää. Se on sallittua vain tietyin edellytyksin:
 - Jatkojohdon tulee soveltua laitteen virrantarpeelle.
 - Jatkojohtoa ei saa jättää roikkumaan: sitä ei saa jättää lattialle esteeksi eikä lasten ulottuville
 - Jatkojohdossa ei saa olla minkäänlaisia vaurioita.
 - Samaan pistorasiaan ei saa kytkeä tämän laitteen lisäksi muita laitteita, koska virtapiiri voi silloin ylikuormittua (ei saa liittää monipistorasiaan!).

4.5 Palontorjunta



Varoitus! Koska laite kuumenee käytössä voimakkaasti, on otettava huomioon seuraavat turvallisuusohjeet, jotta vältetään palonvaara.

- Ylikuumenemisen välttämiseksi laitetta ei saa koskaan peittää. Huolehdi siitä, että ilma voi virrata vapaasti laitteen sisään ja siitä ulos. Muuten lämpö saattaa kasautua laitteen sisään.

4.6 Suoja tapaturmia vastaan



Varoitus! Noudata seuraavia ohjeita tapaturmien välttämiseksi.

- Huolehdi siitä, että kukaan ei voi kompastua tai takertua verkkojohtoon eikä astua sen päälle.
- Vältä koskettamasta käytön aikana laitteen liikkuvia osia (esimerkiksi teräosaa **20** tai sekoitinta **22**). Kädet tai hiukset voivat vetäytyä laitteen sisään, mikä johtaa loukkaantumisiin.
- Vedä aina ennen puhdistuksen aloittamista tai osien vaihtamista laitteen pistoke irti pistorasiasta.
- Muista, että laitteen pinnat voivat kuumentua käytössä:
 - Tartu nesteen keräysastiaan **4**, höyrytysastioihin **3** ja **2** sekä höyrytysastioiden kansiin **1** käytön aikana patalapuilla tai patakintaila.
 - Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin siirrät sen toiseen paikkaan.
- Laite toimii kuumalla höyryllä. Palovammojen välttämiseksi:
 - Vältä avaamasta höyrytysastioiden kantha **1** kypsennyksen aikana, koska siitä tulee ulos kuumaa höyryä.
 - Muista, että höyrytysastioiden kannen höyryaukoista **1** tulee ulos kuumaa

höyryä. Älä koskaan peitä näitä aukkoja, koska laitteeseen voi muuten pakkautua höyryä, joka voi tulla avattaessa äkillisesti ulos.

- Jos haluat avata höyrytysastioiden kannen **1**, nosta ensin hieman sen takareunaa, jotta päällesi ei ryöpsähdä höyryä.

4.7 Lasten turvallisuus



Varoitus! Lapset eivät useinkaan osaa arvioida riskitilanteita oikein, mikä saattaa johtaa tapaturmiin. Muista siksi ottaa huomioon seuraavaa:

- Tämä laite ei ole leikkikalua, joten lapset saavat käyttää sitä ainoastaan aikuisen henkilön valvonnassa.
- Pidä aina huoli siitä, että laite on lasten ulottumattomissa, jotta he eivät voi vetää laitetta alas verkkojohdosta tai leikkiä sillä.
- Pidä huoli siitä, etteivät pakkausmuovit jää lasten käsiin: niihin voi tukehtua! Pakkausmuovit eivät sovellu lasten leikkeihin.

4.8 Aineelliset vahingot

Varo! Aineellisten vahinkojen välttämiseksi pyydämme noudattamaan seuraavia määräyksiä:

- Aseta laite aina tasaiselle, kuivalle, luistamattomalle ja vedenkestävälle pinnalle, jotta se ei pääse kaatumaan eikä putoamaan.
- Älä koskaan aseta laitetta kuuman keittolevyn päälle.
- Älä koskaan käytä sekoitinta **22** ja sekoittimen kannua **6** tyhjinä. Moottori voi kuumentua liikaa.
- Sekoitinta **22** saa käyttää vain nopeuksilla 1–4.

- Turbopainiketta ei saa käyttää sekoittimen **22** kanssa.
- Laita sekoittimen kannun **6** kansi **25** paikoilleen käytön ajaksi, koska nestettä voi muuten sinkoutua sen sisältä ulos.
- Älä muuta laitteen paikkaa, kun laitteessa on elintarvikkeita tai taikinaa.
- Älä täytä kulhoa tai sekoittimen kannua **6** liian täyteen, koska niiden sisältö voi muuten sinkoutua ulos. Ylivuotava neste valuu alustalle, joten sen on oltava vedenkestävä.
- Huolehdi siitä, että laitteessa ei ole höyrykypsennyksen aikana liian paljon tai liian vähän vettä.
- Älä koskaan sijoita laitetta keittiön yläkaapin alle, koska höyry nousee ylös ja voi vioittaa kalustetta.
- Täytä laitteeseen höyryttämistä varten vain puhdasta juomavettä.
- Valmistaja / maahantuoja ei vastaa vaurioista, joiden syynä on riittämätön virransyöttö tai rakennuksen epäasianmukainen sähköasennus. Epäselvissä tapauksissa käänny pätevän sähköasentajan puoleen.

5. Pakkauksesta purkaminen ja kokoaminen

Tuotantovaiheessa monet laitteen osat suojataan ohuella öljykerroksella. Ennen ensimmäistä käyttökertaa kuumenna laitetta ilman elintarvikkeita, jotta mahdollisesti jäljellä oleva öljy pääsee haihtumaan.

Huom.: Ensimmäisten käyttökertojen yhteydessä saattaa moottorin kuumentumisen vuoksi muodostua lievää hajua. Tämä on vaaratonta. Huolehdi riittävästä tuuletuksesta.

1. Ota tuotteen osat pakkauksesta.
2. Tarkista, että pakkaus sisältää kaikki osat (katso "1.2 Toimituksen sisältö" sivulla 27) eikä niissä ole vaurioita.
3. Puhdista laite huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso "10. Laitteen puhdistus ja huolto" sivulla 43).
4. Aseta laite tasaiselle, kuivalle, luistamattomalle ja vedenkestävälle pinnalle, jotta se ei pääse kaatumaan eikä putoamaan.

Varo! Ylivuotava neste valuu alustalle, joten sen on oltava vedenkestävä.

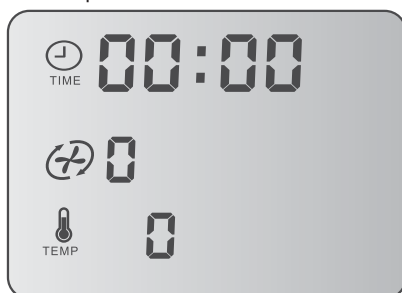
Laite on nyt käyttövalmis.

6. Laitteen käyttö

Tässä kappaleessa kuvatut asetukset voidaan turvallisuussyistä valita vain, kun laite on koottu kokonaan (ks. "7. Sekoittimen kannun käyttö" sivulla 34 tai "8. Höyrykypsennys" sivulla 39).

6.1 Virtalähteen kytkeminen

1. Työnnä pistoke sopivaan pistorasiaan (katso "3. Tekniset tiedot" sivulla 27):
 - Merkkivalo **7** näyttää punaista valoa.
 - Näyttö **8** syttyy ja näyttää kaikki ohjaussymbolit. Kaikkien asetettavien arvojen kohdalla on "0".



- Kuuluu merkkiääni.

6.2 Näyttö

Näyttö **8** ilmaisee kaikki asetukset ja käyttöarvot.

Näytön **8** valo sammuu jonkin ajan kuluttua. Kun painat mitä tahansa painiketta tai käänät jotain säädintä, näytön **8** valo syttyy jälleen.

Merkkivalo **7** ilmaisee laitteen käyttötilan:

- Punainen: laite on liitetty virransyöttöön mutta ei ole käytössä
- Sininen: laite on käytössä

6.3 Ajan asetus

Ajastimella "TIME" **10** asetetaan keitto- tai käsittelyprosessin kesto:

Ajastin **10** "-": aika lyhenee

Ajastin **10** "+": aika pitenee

- Aika voidaan asettaa 1 sekunnin ja 60 minuutin välille.
- Valitun ajan näkee näytöstä **8**.



- Kun toiminto käynnistetään, aika lasketaan taaksepäin;
- Aikaa voidaan muuttaa käytön aikana.
- Kun asetettu aika on kulunut loppuun:
 - Laite pysähtyy.
 - Kuuluu merkkiääni.

6.4 Lämpötilan asettaminen

Lämpötilanvalitsinta "TEMP." **13** kiertämällä asetetaan kypsennyslämpötila:

- Lämpötila voidaan asettaa 37 °C:een ja 100 °C:een välille.
- Valitun lämpötilan näkee näytöstä **8**.



- Kun asetettu lämpötila on saavutettu, kuuluu merkkiääni ja näkyviin tulee vastaava symboli.
- Lämpötilaa voidaan muuttaa käytön aikana.
- Jos nopeudeksi on asetettu suurempi kuin 3, lämmitystoiminto estyy eikä lämpötilaa voi säätää.



6.5 Höyrykypsennys

Höyrykypsennystä varten käänä lämpötilanvalitsinta **13** oikealle, kunnes näyttöön **8** tulee höyryttämistoiminto "5F" ("extra Steam").



Tarkempia ohjeita höyrykypsennykseen löydät kohdasta "8. Höyrykypsennys" sivulla 39.

6.6 Nopeuden valinta

Nopeudensäädintä "SPEED" **12** kiertämällä asetetaan nopeus:

- Valittavissa olevia nopeusasteita on 10:
 - Teho 1–4: sekoittimelle **22**
 - Teho 1–10: teräosalle **20**

Varo!

- Sekoitinta **22** saa käyttää vain nopeuksilla 1–4.
- Kun sekoitetaan nesteitä teholla 10, sekoittimen kannussa **6** saa olla enintään 1 litra nestettä, koska neste voi muuten roiskua ulos (katso "7. Sekoittimen kannun käyttö" sivulla 34). Tehoa 10 pienemmillä nopeuksilla sekoittimen kannuun saa täyttää enintään 2 l nestettä.

- Valitun nopeusasteen näkee näytöstä **8**.



- Nopeutta voidaan muuttaa käytön aikana.
- Jos asetat nopeudeksi "0" käytön aikana, laite pysähtyy.
- Jos on valittu lämpötila, käytettävissä ovat vain nopeudet 1–3.

Huomautuksia:

- Jos valitset nopeudeksi 7–10, laite kiihtyy ensin nopeudelle 6 ja lisää nopeutta sitten hitaasti asetettuun tasoon saakka. Tämän on tarkoitus estää se, että nestettä pääsee roiskumaan ulos sekoittimen kannusta **6** nopeuden kiihtyessä äkillisesti.
- Jos sekoittimen kannu **6** on hyvin täynnä, voi olla, että nopeutta alennetaan automaattisesti. Tätä varten teräosan **20** pyöriminen keskeytyy 2 sekunnin välein, mikä suojaa moottoria ylikuumenemiselta.

6.7 Laitteen käynnistäminen ja pysäyttäminen

Kun olet asettanut ajan, lämpötilan ja nopeuden, käynnistä laite painamalla painiketta "ON/OFF" **11**.

Kun painat painiketta "ON/OFF" **11** uudelleen, käynnissä oleva keitto- tai käsittelyprosessi keskeytyy.

6.8 Turbotoiminto



Varoitus!

Turbotoimintoa käytettäessä sekoittimen kannussa **6** ei saa olla kuumia aineksia. Ne voivat roiskua ulos ja aiheuttaa palovammoja.

Varo!

- Kun sekoitetaan nesteitä, sekoittimen kannussa **6** saa olla enintään 1 litra nestettä, koska neste voi muuten roiskua ulos.
- Tätä toimintoa käyttäessäsi pidä kiinni sekoittimen kannun mitta-asteikolla varustetun täyttöaukon kannesta **26**.
- Pidä turbopainiketta **9** painettuna enintään 10 sekunnin ajan.
- Älä käytä tätä toimintoa missään tapauksessa sekoittimen **22** kanssa.

Turbotoiminnolla voidaan valita lyhyeksi aikaa nopeus 10 (maksimi). Sen avulla voidaan esimerkiksi hienontaa nopeasti pähkinöitä, pieniä määriä yrttejä tai sipuleita.

1. Paina painiketta "ON/OFF" **11**.

Nopeuden symboli vilkkuu näytössä.



2. Paina turbopainiketta **9**.

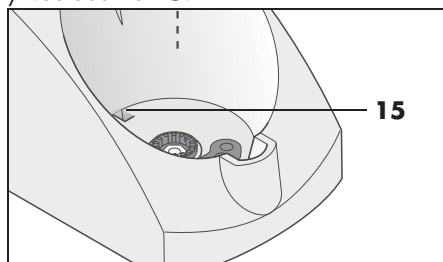
Huomautuksia:

- Turbotoiminto toimii vain, kun nopeutta ei ole valittuna.
- Nopeus nostetaan äkillisesti tasolle 10 (maksimi). Laite ei kiihdy hitaasti niin kuin normaalisti, kun nopeus valitaan

nopeudensäätimellä **12** (katso "6.6 Nopeuden valinta" sivulla 33).

6.9 Ylivuoto

Sekoittimen kannun jalustassa **14** on ylivuotoaukko **15**.

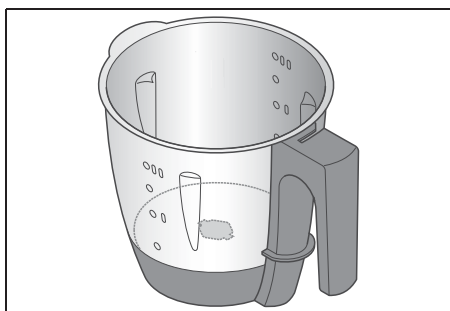


Jos sekoittimen kannusta **6** vuotaa nestettä, se ei keräänny peruslaitteeseen **17**, vaan se valuu ylivuotoaukon **15** kautta alustalle.

7. Sekoittimen kannun käyttö

Huom.: Tässä käyttöohjeessa kuvataan perustoiminnot kuten sekoittaminen, hienontaminen ja höyrykypsennys. Oheisesta reseptivihkosta löydät ohjeita tiettyjen ruokien valmistukseen.

7.1 Sekoittimen kannun merkinnät



Sekoittimen kannun **6** sisäpuolella on täyttömäärän osoittavia merkintöjä:
Alin merkki: 0,5 litraa

Ylin merkki: 2 litraa, mikä on suurin sallittu täyttömäärä

Keskimmäiset merkit: 1,0 ja 1,5 litraa

Varo! Kun sekoitetaan nesteitä teholla 10 tai turbopainikkeella **9**, sekoittimen kannussa **6** saa olla enintään 1 litra nestettä, koska neste voi muuten roiskua ulos. Tehoa 10 pienemmillä nopeuksilla sekoittimen kannuun saa täyttää enintään 2 l nestettä.

Huom.: Joissakin töissä sekoittimen kannussa **6** ei tulisi olla liian vähän nestettä, jotta laite toimii moitteettomasti. Esim. vaahdotettavaa kermää tulisi olla vähintään 2 dl ja vaahdotettavia munanvalkuaisia vähintään kaksi kappaletta.

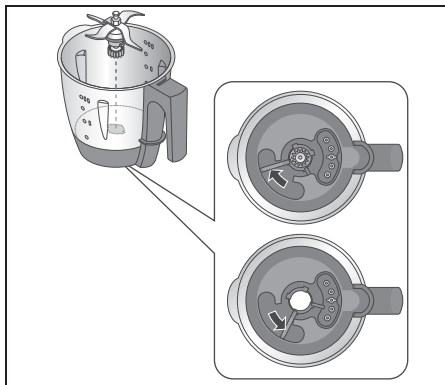
7.2 Teräosan laittaminen paikoilleen ja irrottaminen

Sekoittimen kannua **6** ei saa koskaan käyttää ilman teräosaa **20**, koska teräosa **20** tiivistää sekoittimen kannun **6** pohjan.



Varoitus! Muista, että teräosan **20** terät ovat hyvin teräviä. Jotta vältät leikkuuhaavat, älä koskaan koske teriin paljain käsin.

Irrota teräosa **20** seuraavalla tavalla:



1. Aseta sekoittimen kannu **6** vaakatasoon.
2. Käännä sekoittimen kannun **6** alapuolella olevaa vapautusvipua niin, että se osoittaa avatun lukon symbolia.
3. Poista teräosa **20** varovasti.

Kiinnitä teräosa **20** seuraavalla tavalla:

4. Aseta sekoittimen kannu **6** vaakatasoon.
5. Aseta teräosa **20** paikoilleen sisäpuolelta päin. Ota huomioon, että teräosan **20** jalustassa olevien molempien tappien on osuttava sekoittimen kannun **6** pohjassa oleviin koloihin.

Varo!

- Varmista, että teräosan **20** kumitiiviste **19** on oikeassa asennossa; muuten sisältö voi vuotaa ulos.

6. Teräosan **20** lukitsemiseksi käännä sekoittimen kannun **6** alapuolella olevaa vapautusvipua niin, että se osoittaa suljetun lukon symbolia.



Huom.: Hienonna suuret kappaleet pienemmiksi, joiden koko on n. 3 - 4 cm. Suuremmat kappaleet voivat juuttua terien väliin.

7.3 Sekoittimen kannun kiinnittäminen

1. Aseta sekoittimen kannu **6** paikoilleen jalustaan **14**.
2. Paina sekoittimen kannua **6** kevyesti alaspäin, kunnes se tarttuu hammaspyörään.

Huomautuksia:

- Jos hammaspyörät eivät ole kohdakkain eikä sekoittimen kannua **6** voi painaa alas, heiluttele kannua hieman, jotta sekoittimen kannun **6** hammaspyörä menee kohdalleen jalustaan **14**.
- Jos sekoittimen kannu **6** ei ole kunnolla kohdallaan, turvamekanismi estää laitteen toiminnan.

7.4 Sekoittimen laittaminen paikoilleen ja irrottaminen

Sekoitin **22** kiinnitetään teräosaan **20**:

- Sekoittimen **22** täytyy mennä kokonaan paikoilleen ilman vastusta. Jos näin ei ole, käännä sekoitinta **22** 90° ja kiinnitä se uudelleen.
- Sekoittimen **22** siivet ovat terien välissä.

Varo!

- Sekoitinta **22** saa käyttää vain nopeuksilla 1-4.

- Turbopainiketta **9** ei saa käyttää sekoittimen **22** kanssa.
- Sekoittimen **22** käytön aikana ei saa käyttää kaavinta **23**, koska se saattaa joutua sekoittimen **22** väliin.
- Kun lisäät elintarvikkeita, varmista, etteivät ne jumiuta sekoitinta **22**.
- Sekoitin **22** ei sovellu kiinteiden taikainoiden kuten pizza- tai leipätaikinan vaivaamiseen. Tähän on parempi käyttää teräosaa **20**.

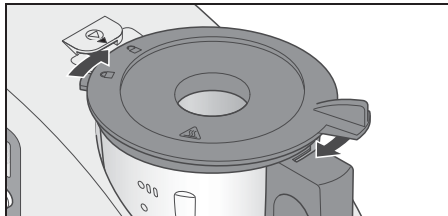
Irrota sekoitin **22** vetämällä se ylöspäin irti.

7.5 Sekoittimen kannun kannen kiinnittäminen

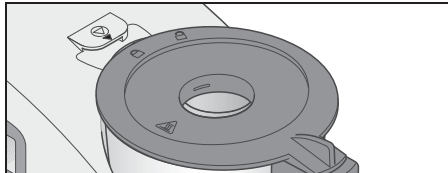
Sekoittimen kannun kansi **25** voidaan kiinnittää vain, kun sekoittimen kannu **6** on asetettu oikein paikoilleen.

1. Tarkista, että sekoittimen kannun kannessa **25** oleva tiivisterengas **24** on kohdallaan.
2. Aseta sekoittimen kannun kansi **25** hieman käännettynä sekoittimen kannun **6** päälle.

Avatun lukon symboli on lukitsimen **16** nuolen kohdalla.



3. Kierrä sekoittimen kannun kantta **25** niin, että suljetun lukon symboli on lukitsimen **16** nuolen kohdalla.



Huomautuksia:

- Laite voidaan käynnistää vain, kun sekoittimen kannun kansi **25** on kunnolla paikoillaan.
- Sekoittimen kannun kansi **25** lukittuu helpommin, kun painat kantta kiertäessäsi kevyesti lukkosymbolia.
- Jos sekoittimen kannun kansi **25** ei ole kunnolla paikoillaan, näyttöön ilmestyy vastaava symboli.



7.6 Mitta-asteikolla varustetun sekoittimen kannun täyttöaukon kannen käyttö

Mitta-asteikolla varustettu sekoittimen kannun täyttöaukon kantta **26** voidaan käyttää samanaikaisesti sekoittimen kannun **6** sulkemiseen ja aineksien mittaamiseen.

Voit sulkea sekoittimen kannun **6** asettamalla sekoittimen kannun täyttöaukon kannen **26** avoin puoli alaspäin sekoittimen kannun kanteen **25**. Lukitse se kiertämällä myötäpäivään.

Varo!

Ennen kuin poistat sekoittimen kannun täyttöaukon kannen **26**, on laskettava nopeus tasolle 1, 2 tai 3, jotta elintarvikkeet eivät roisku ulos.

Voit irrottaa sekoittimen kannun täyttöaukon kannen **26** hetkeksi aineksien lisäämistä varten.

7.7 Keittäminen ja höyryttäminen keittoastiassa

1. Täytä sekoittimen kannuun **6** vettä vähintään 500 ml ja enintään 2 litraa:
 - Jos elintarvikkeet ovat kokonaan veden peitossa, ne keitetään.
 - Jos elintarvikkeet eivät ole kokonaan veden peitossa, ne kypsennetään höyryssä.
2. Täytä elintarvikkeet keittoastiaan **21**.
3. Aseta keittoastia **21** paikoilleen sekoittimen kannuun **6**.
4. Sulje sekoittimen kannu **6** kannella **25** ja täyttöaukon mitta-asteikolla varustetulla kannella **26**.
5. Aseta haluamasi aika.
6. Aseta haluamasi lämpötila lämpötilanvalitsimella "TEMP." **13**.
 - Näyttöön **8** tulee valitsemasi lämpötila.



7. Valitse nopeus 1.
8. Paina painiketta "ON/OFF" **11**.
Laitteen toiminta alkaa.

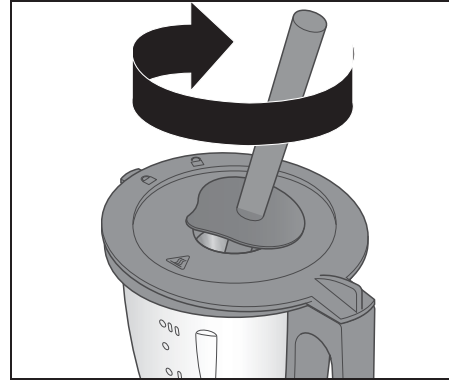
7.8 Kaapimen käyttö

Kaavin **23** on tarkoitettu aineksien sekoittamiseen sekä keittoastian **21** poistamiseen.

Varo!

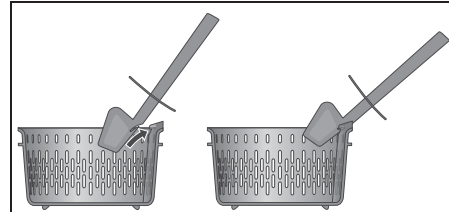
- Kaavinta **23** ei saa käyttää sekoittimen **22** kanssa. Muuten kaavin **23** voi tarttua sekoittimeen **22**.
- Älä käytä muita keittiötyökaluja aineksien sekoittamiseen. Työkalu voi joutua terään ja aiheuttaa vaurioita.

- Sekoita aina **myötäpäivään**.



Kaavin **23** on suunniteltu niin, että se ei voi osua pyörivään teräosaan **20**, kun sillä sekoitetaan myötäpäivään.

Kaapimen **23** takana on koukku, jonka avulla kuuma keittoastia **21** voidaan poistaa joutumatta koskemaan siihen käsin.



7.9 Hienontaminen

Kun teräosaa **20** käytetään elintarvikkeiden hienontamiseen (katso "7.2 Teräosan laittaminen paikoilleen ja irrottaminen" sivulla 35), ovat voimassa seuraavat ohjeelliset ajat:

Elintarvike	Määrä	Teho	Aika
Hedelmäpirtelön vaahdottaminen	2 dl - 6 dl	8	50 sekuntia
Hedelmien soseuttaminen	100 g - 800 g	6	8 - 10 sekuntia
Jääpalat	200 g	5	20 sekuntia
Kahvipavut	100 g	10	2 minuuttia
Keräkaali	500 g	5	9 sekuntia
Kokonaiset mantelit	200 g	9	25 sekuntia
Kokonaiset pippurit	20 g	Turbo	Paina 3 x lyhyesti
Liha (jäätynyt)	20 g - 200 g	7	20 - 30 sekuntia
Mausteet	20 g	10	30 sekuntia
Pähkinät	200 g	9	25 sekuntia
Parmesaanijuusto	150 g	10	35 sekuntia
Pellava	20 g	9	25 sekuntia
Perunat (raastettavat)	1000 g	5	15 sekuntia
Porkkanat (n. 5 cm:n pätkinä)	500 g	Turbo	Paina 3 x lyhyesti
Punakaali	500 g	5	9 sekuntia
Sämpylät	1 - 3 kpl	8	25 sekuntia
Seesami	50 g	8	30 sekuntia
Sipuli	1 - 10 kpl	6	8 sekuntia
Smoothien, keittojen, kastikkeiden vaahdottaminen	2 dl - 6 dl	8	50 sekuntia
Sokeri	200 g	Turbo	Paina enint. 6 kertaa 10 sekunnin ajan. Välillä tarkista sokerin hienous ja jatka, kunnes se on haluamasi.
Suklaa/kuorrute	200 g	8	30 sekuntia
Valkosipuli	1 - 10 kynttä	6	8 sekuntia
Vihannesten soseuttaminen	100 g - 800 g	8	8 - 10 sekuntia
Vilja, hieno	50 g - 250 g	10	2 minuuttia
Vilja, karkea	50 g - 250 g	10	50 sekuntia

7.10 Sekoittaminen

Kun sekoitinta **22** käytetään elintarvikkeiden sekoittamiseen (katso "7.4 Sekoittimen laittaminen paikoilleen ja irrottaminen" sivulla 35), ovat voimassa seuraavat ohjeelliset ajat:

Elintarvike	Määrä	Teho	Aika
Munanvalkuaisten vatkaminen vaahdoksi	2 - 3 kpl	4	4 minuuttia
Majoneesi	1 - 3 kananmunaa	4	4 minuuttia
Kerman vatkaminen vaahdoksi.	200 - 600 g	3	1 - 2 minuuttia

8. Höyrykypsennys

Huom.: Tässä käyttöohjeessa kuvataan perustoiminnot kuten sekoittaminen, hienontaminen ja höyrykypsennys. Oheisesta reseptivihkosta löydät ohjeita tiettyjen ruokien valmistukseen.

10 minuutin kuluttua laite kytkeytyy pois päältä. Nyt voit laittaa kypsennettävän ruoan laitteeseen ja aloittaa höyrykypsennyksen.

8.1 Esilämmitys

Jos haluat kypsentää pakasteita, varsinkin pakastettua lihaa tai kalaa, laitetta on esilämmitettävä 10 minuutin ajan:

1. Valmistele laite kohdassa "8.2 Höyrykypsennys höyrytysastioissa" sivulla 40 tai "8.3 Höyrykypsennys keittoastiassa" sivulla 41 kuvatulla tavalla.

Ennen kuin laitat kypsennettävän ruoan laitteeseen, käytä sitä 10 minuuttia:

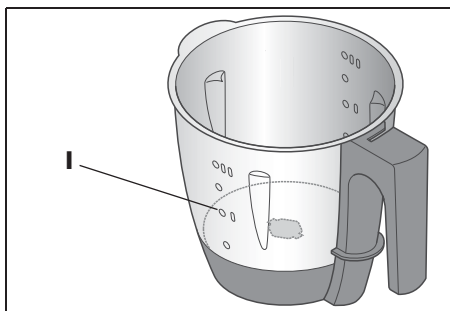
2. Aseta ajastin "TIME" **10** 10 minuuttiin.
3. Käännä lämpötilanvalitsinta **13** oikealle, kunnes näyttöön **8** tulee höyrytoiminto "5F" ("extra Steam").



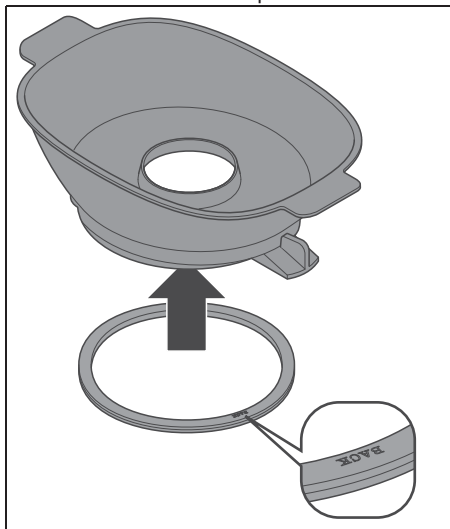
4. Valitse nopeus 1.
5. Paina painiketta "ON/OFF" **11**.
Laitteen toiminta alkaa.

8.2 Höyrykypsennys höyrytysastioissa

1. Aseta sekoittimen kannu **6** peruslaitteeseen **17**.
2. Täytä sekoittimen kannuun **6** 1000 ml vettä. Tämä vastaa toiseksi alinta merkkiä "I".

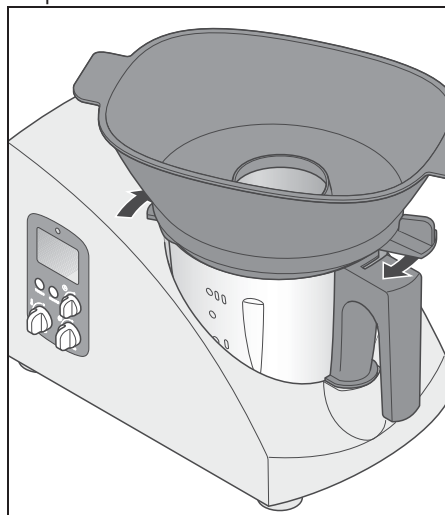


3. Tarkista, että nesteen keräysastian **4** tiiviste **5** on kunnolla paikoillaan.



Huom.: Nesteen keräysastian **4** tiiviste **5** on kiinnitettävä niin, että teksti "BACK" ei enää ole näkyvässä.

4. Aseta nesteen keräysastia **4** hieman käännettynä sekoittimen kannun **6** päälle.



5. Kierrä nesteen keräysastiaa **4** niin, että se lukittuu selvästi.
Laite voidaan käynnistää vain, kun nesteen keräysastia **4** on kunnolla paikoillaan.
6. Täytä elintarvikkeet höyrytysastioihin **3** ja **2**.
Huom.: Vaikka tarvitsetkin vain matalan höyrytysastian **2**, on aina käytettävä molempia höyrytysastioita **3** ja **2**, jotta niiden sivulta ei pääse tulemaan ulos höyryä.
7. Aseta täyttämäsi höyrytysastiat **3/2** nesteen keräysastiaan **4**.
8. Sulje höyrytysastiat niille tarkoitetulla kannella **1**.
9. Aseta haluamasi aika.

10. Käännä lämpötilanvalitsinta **13** oikealle, kunnes näyttöön **8** tulee höyrytoiminto "5F" ("extra Steam").



11. Valitse nopeus 1.
12. Paina painiketta "ON/OFF" **11**.
Laitteen toiminta alkaa.

8.3 Höyrykypsennys keittoastiassa

1. Täytä sekoittimen kannuun **6** 500 ml vettä.
2. Täytä elintarvikkeet keittoastiaan **21**.
3. Aseta keittoastia **21** paikoilleen sekoittimen kannuun **6**.
4. Sulje sekoittimen kannu **6** kannella **25** ja täyttöaukon mitta-asteikolla varustetulla kannella **26**.
5. Aseta haluamasi aika.
6. Käännä lämpötilanvalitsinta **13** oikealle, kunnes näyttöön **8** tulee höyrytoiminto "5F" ("extra Steam").



7. Valitse nopeus 1.
8. Paina painiketta "ON/OFF" **11**.
Laitteen toiminta alkaa.
Kun poistat keittoastian **21** höyrytysajan päätyttyä, ks. "7.8 Kaapimen käyttö" sivulla 37.

8.4 Kypsyiden tarkistaminen

Vältä kypsentämästä elintarvikkeita liian kauan, koska vihanneksista tulee muuten liian pehmeitä ja lihasta ja kalasta voi tulla liian kuivaa ja sitkeää.



Varoitus! Jos kansi **1** tai **25** avataan käytön aikana varomattomasti, kuumaa höyryä voi tulla ulos ryöpsähtämällä.

Menettele ruoan kypsyyden tarkistamisessa seuraavasti:

1. Avaa varovasti höyrytysastioiden kansi **1** tai sekoittimen kannun kansi **25**.
Kantta avatessa varo, ettei päällesi ryöpsähdä kuumaa höyryä.
2. Irrota kansi kokonaan.
3. Tarkista ruoan kypsyyden pitkästä tikulla tai haarukalla.
 - Jos ruoka on valmista, paina painiketta "ON/OFF" **11**, jolloin laitteen virta katkeaa.
 - Jos ruoka ei vielä ole kypsää, aseta kansi takaisin paikalleen ja jatka kypsennämistä.

8.5 Ylikuumenemissuoja

Laite on varustettu ylikuumenemissuojalla. Laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä heti, kun sekoittimen kannussa **6** ei enää ole vettä ja lämpötila kohoaa sen takia liikaa. Vedä pistoke tällöin irti pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
Kun laite on jäähtynyt, voit lisätä vettä ja ottaa laitteen taas käyttöön.

9. Vinkkejä höyrykypsennykseen

Höyrykypsennys on yksi terveellisimpiä ruoanvalmistusmenetelmiä. Höyrytys säilyttää elintarvikkeiden ravintoaineet ja värin. Maku on luonnollinen. Suolaa, rasvaa ja mausteita ei tarvitse käyttää paljon.

9.1 Höyrytysastioiden käyttö

Voit käyttää tarpeen mukaan joko vain syvää höyrytysastiaa **3** tai molempia höyrytysastioita.

Matalaa höyrytysastiaa **2** ei voi käyttää yksistään ilman syvää höyrytysastiaa **3**.

9.3 Kypsennysajat höyrykypsennyksessä

Höyrykypsennykselle (katso "8. Höyrykypsennys" sivulla 39) ovat voimassa seuraavat ohjeelliset ajat:

Elintarvike	Määrä	Aika
Cabanossi	4 kpl	20 minuuttia
Fenkoli (n. 10 mm:n paksuisina viipaleina)	500 g	17 minuuttia
Herkkusienet, viipaleina	250 g	12 minuuttia
Kalkkunanfilee, kokonaisena	150 g	20 minuuttia
Kalkkunanfilee, paloitteltuna	500 g	10 minuuttia
Kananfilee, kokonaisena	150 g	20 minuuttia
Kananfilee, paloitteltuna	500 g	10 minuuttia
Katkaravut	250 g	22 minuuttia
Keräkaali (n. 10 mm:n paksuisina suikaleina)	500 g	30 minuuttia
Kesäkurpitsa (n. 5 mm:n paksuisina viipaleina)	500 g	17 minuuttia
Kokonaiset kalat (taimen à 250 g)	1 – 2 kpl	20 minuuttia
Kukkakaali, osina	500 g	40 minuuttia
Kyssäkaali (n. 10 mm:n paksuisina viipaleina)	500 g	20 minuuttia
Lihapullat	500 g	30 minuuttia
Lohifilee (à 300 g, vahvuus 3 – 4 cm)	1 – 4 kpl	15 minuuttia
Makkarat, luonnonsuolessa	4 kpl	10 minuuttia
Pakasteherneet	250 g	22 minuuttia
Pakastetut vihannekset voissa	300 g	22 minuuttia
Paprika (n. 10 mm:n paksuisina suikaleina)	500 g	12 minuuttia

Elintarvike	Määrä	Aika
Parsa, kokonaisina tankoina	500 g	30 minuuttia
Parsakaali, osina	500 g	15 minuuttia
Perunat, kuorittuina ja neljänneksiksi leikattuina	800 g	35 minuuttia
Perunat, pienet kuorineen	800 g	35 minuuttia
Pinaatti, tuore	500 g	20 minuuttia
Porkkanat (n. 3 mm:n paksuisina viipaleina)	500 g	22 minuuttia
Purjo (n. 10 mm:n paksuisina renkaina)	500 g	15 minuuttia
Ruusukaali, kokonaisena	500 g	40 minuuttia
Seitifiilee (à 200 g, vahvuus 2 cm)	1 – 4 kpl	13 minuuttia
Sokeriherneet, kokonaisina	200 g	12 minuuttia
Vihreät pavut, kokonaisina	500 g	25 minuuttia

- Ota huomioon, että kunkin elintarvikkeen sopivat arvot voivat vaihdella; tässä annetut arvot ovat vain ohjeellisia.
- Jos haluat kypsentää pakasteita, varsinkin pakastettua lihaa tai kalaa, laitetta on esilämmitettävä 10 minuutin ajan (katso "8.1 Esilämmitys" sivulla 39).
- Pakasteiden vaatima kypsennysaika voi olla jopa kaksinkertainen yllä mainittuihin arvoihin nähden. Tämän vuoksi tarkista kypsyyden säännöllisin välein (katso "8.4 Kypsyyden tarkistaminen" sivulla 41).

10. Laitteen puhdistus ja huolto



Varoitus!

Sähköiskujen, tapaturmien ja vaurioiden välttämiseksi on muistettava seuraavaa:

- Vedä aina ennen puhdistuksen aloittamista laitteen pistoke irti pistorasiasta.
- Älä koskaan upota peruslaitetta **17** veteen.
- Muista, että teräosan **20** terät ovat hyvin teräviä. Jotta vältät leikkuuhaavat, älä koskaan koske teriin paljain käsin.

Varo! Älä missään tapauksessa käytä hankaavia, syövyttäviä tai naarmuttavia puhdistusaineita. Ne voivat vahingoittaa laitetta.

10.1 Peruslaitteen puhdistus

1. Puhdista peruslaite **17** kostealla liinalla. Voit käyttää lisänä myös hieman astianpesuainetta.
2. Pyyhi laite lopuksi puhtaaseen veteen kostutetulla liinalla.
3. Anna peruslaitteen **17** kuivua, ennen kuin otat sen uudelleen käyttöön.

10.2 Sekoittimen kannun puhdistaminen

1. Aseta sekoittimen kannu **6** laitteeseen teräosan **20** ollessa kiinnitettynä.
2. Täytä se puolilleen lämmintä vettä.

3. Kiinnitä sekoittimen kannun kansi **25** ja sekoittimen kannun täyttöaukon kansi **26**.
4. Työnnä pistoke sopivaan pistorasiaan (katso "3. Tekniset tiedot" sivulla 27).
5. Paina turbopainiketta **9** useamman kerran lyhyesti.
6. Ota sekoittimen kannu **6** irti laitteesta.
7. Kaada vesi pois.
Nyt sekoittimen kannu **6** on esipuhdistettu.
8. Irrota teräosa **20** (katso "7.2 Teräosan laittaminen paikoilleen ja irrottaminen" sivulla 35).
9. Puhdista sekoittimen kannu **6** käsin astianpesualtaassa.
10. Huuhtelee sekoittimen kannu **6** puhtaalla vesijohtovedellä.
11. Anna sekoittimen kannun **6** kuivua kokonaan, ennen kuin käytät sitä uudelleen.

10.3 Lisätarvikkeiden puhdistus

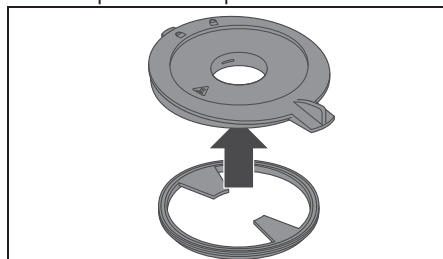


Varoituksia! Teräosan **20** terät ovat hyvin teräviä. Tapaturmien välttämiseksi:

- Muista, että teräosan **20** terät ovat hyvin teräviä. Jotta vältät leikkuhaavat, älä koskaan koske teriin paljain käsin.
 - Kun peset osia käsin, veden tulisi olla niin kirkasta, että näet teräosan **20** hyvin, jotta et loukkaa itseäsi sen teräviin reunoihin.
1. Ota teräosa **20** ulos sekoittimen kannusta **6** (katso "7.2 Teräosan laittaminen paikoilleen ja irrottaminen" sivulla 35).
 2. Irrota teräosan tiiviste **19** teräosasta **20**.
 3. Irrota sekoittimen kannun kannen tiiviste **24** sekoittimen kannun kannesta **25**.
 4. Poista nesteen keräysastian tiiviste **5** nesteen keräysastiasta **4**.

5. Puhdista kaikki lisätarvikkeet käsin astianpesualtaassa.
6. Anna kaikkien osien kuivua kokonaan.
7. Aseta nesteen keräysastian tiiviste **5** paikoilleen nesteen keräysastiasta **4**.
Huom.: Nesteen keräysastian tiiviste **5** on kiinnitettävä niin, että teksti "BACK" ei enää ole näkyvässä.
8. Aseta sekoittimen kannun kannen tiiviste **24** paikoilleen sekoittimen kannun kanteen **25**.

Huom.: Sekoittimen kannun kannen tiiviste **24** on asetettava niin, että sen sileä puoli on sisäpuolella.



9. Aseta teräosan tiiviste **19** jälleen paikoilleen teräosaa **20**.

10.4 Puhdistus astianpesukoneessa

Seuraavat osat ovat konepesunkestäviä:

- Sekoittimen kannu **6**
- Sekoittimen kannun täyttöaukon kansi, jossa mitta-asteikko **26**
- Sekoittimen kannun kansi **25** ilman kannen tiivistettä **24**
- Teräosa **20** ilman teräosan tiivistettä **19**
- Keittoastia **21**
- Sekoitin **22**
- Kaavin **23**
- Nesteen keräysastia **4** ilman nesteen keräysastian tiivistettä **5**
- Höyrytysastia, syvä **3**
- Höyrytysastia, matala **2**
- Höyrytysastioiden kansi **1**

Seuraavia osia **ei saa missään tapauksessa** puhdistaa astianpesukoneessa:

- Peruslaite **17**
- Kaikki tiivisteet

10.5 Kalkinpoisto

Varsinkin höyrykypsennyksessä kalkkipitoisella vedellä käytettäviin osiin, erityisesti sekoittimen kannuun **6**, voi kertyä kalkkia.

1. Lievät kalkkikerrostumat voit pyyhkiä pois kotitalousetikalla kostutetulla liinalla.
 2. Huuhtelee lopuksi puhtaalla vedellä.
- Jos kalkkia on ehtynyt kertyä enemmän, se tulisi ehdottomasti poistaa, jotta laitteen toimintakyky voidaan varmistaa. Kalkkiintuminen voi heikentää laitteen tehoa huomattavasti.

Varo! Älä käytä yleisesti myynnissä olevia kalkinpoistoaineita eikä jäätikkää tai voimakkaita etikkahappoliuoksia.

3. Suurempien kalkkikerrostumien poistoa varten suosittelemme, että täytät 500 ml vaaleaa pöytäetikkaa ja 500 ml kiehuva vettä sopivaan astiaan, esim. muovikulhoon. Anna sen vaikuttaa kalkkiintuneisiin osiin 30 minuutin ajan.

Huom.: Pitempi liotusaika ei paranna kalkinpoiston tulosta mutta voi vahingoittaa osia pysyvästi.

4. Huuhtelee lopuksi puhtaalla vedellä.
5. Anna osien kuivua kokonaan, ennen kuin käytät niitä uudelleen.

10.6 Tiivisteiden tilaus

Sekoittimen kannun kannen tiiviste **24**, teräosan tiiviste **19** ja nesteen keräysastian tiiviste **5** voidaan tilata huoltopalvelusta (katso "Service-Center" sivulla 49).

11. Häiriöt, niiden syy ja korjaus

11.1 Häiriöt käytön aikana

Häiriö	Syy	Korjaus
Laite ei käynnisty	Sekoittimen kannu 6 ei ole kunnolla paikoillaan	Aseta sekoittimen kannu 6 oikein (katso "7.3 Sekoittimen kannun kiinnittäminen" sivulla 35)
	Sekoittimen kannun 6 kansi 25 ei ole kunnolla paikoillaan	Aseta kansi 25 oikein (katso "7.5 Sekoittimen kannun kannen kiinnittäminen" sivulla 36)
	Ei virransyöttöä	Tarkista verkkopistoke ja mahd. sulake
	Väärä jännite	Tarkista oikea jännite (katso "6.1 Virtalähteen kytkeminen" sivulla 32)

Häiriö	Syy	Korjaus
Nestettä llaitteen alla	Teräosa 20 ei ole kunnolla paikoillaan ja vuotaa	Aseta teräosa 20 oikein (katso "7.2 Teräosan laittaminen paikoilleen ja irrottaminen" sivulla 35)
	Teräosan tiiviste 19 on viallinen	Vaihda tiiviste 19 uuteen (katso "10.6 Tiivisteiden tilaus" sivulla 45)
	Sekoittimen kannusta 6 on vuotanut nestettä, joka on valunut peruslaitteen 17 ylivuotoaukon kautta alustalle (katso "6.9 Ylivuoto" sivulla 34)	Kun sekoitetaan nesteitä teholla 10 tai turbopainikkeella 9 , sekoittimen kannussa 6 saa olla enintään 1 litra nestettä, koska neste voi muuten roiskua ulos. Tehoa 10 pienemmillä nopeuksilla sekoittimen kannuun saa täyttää enintään 2 l nestettä.
Sekoittimen kannun 6 kannesta 25 tulee ulos nestettä	Tiiviste 24 ei ole kunnolla paikoillaan	Aseta tiiviste 24 oikein (katso "10.3 Lisätarvikkeiden puhdistus" sivulla 44)
	Tiiviste 24 on viallinen	Vaihda tiiviste 24 uuteen (katso "10.6 Tiivisteiden tilaus" sivulla 45)
Lämpötilaa ei voi säätää	On valittu nopeus 4 - 10	Valitse nopeus 0 - 3 (katso "6.6 Nopeuden valinta" sivulla 33)
Suurempaa nopeutta kuin 3 ei voi valita.	On asetettu lämpötila	Aseta lämpötilaksi 

11.2 Näytön virheilmoitukset

Näyttö	Syy	Korjaus
E3	Sekoittimen kannu 6 on liian täynnä	Vähennä sisältöä
	Sekoittimen kannun kansi 6 ei ole kunnolla kiinni	Sulje kansi oikein (katso "7.5 Sekoittimen kannun kannen kiinnittäminen" sivulla 36)

Näyttö	Syy	Korjaus
HHH	Sekoittimen kannua 6 ei ole asetettu oikein peruslaitteeseen 17	Aseta sekoittimen kannu 6 oikein (katso "7.3 Sekoittimen kannun kiinnittäminen" sivulla 35)
	Sekoittimen kannu 6 on poistettu käytön aikana	Ennen kuin poistat sekoittimen kannun 6 , pysäytä laite (katso "6.7 Laitteen käynnistäminen ja pysäyttäminen" sivulla 33)
LLL	Elektroniikan virhe	Ota yhteys huoltopalveluun (ks. "Service-Center" sivulla 49)
	Asetettu lämpötila on saavutettu (katso "6.4 Lämpötilan asettaminen" sivulla 32)	Toimenpiteitä ei tarvita

12. Käytetyn laitteen hävittäminen

12.1 Laitte



Symboli, jossa pyörillä varustetun roskasäiliön yli on vedetty viivat, tarkoittaa, että tuote täytyy Euroopan Unionin alueella viedä erilliseen jätekeräykseen. Tämä koskee tuotetta ja kaikkia tällä symbolilla merkittyjä lisäosia. Näin merkityjä tuotteita ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen seassa, vaan ne on vietävä sähkölaitteiden ja elektronisten laitteiden kierrätyspisteeseen. Kierrätys auttaa raaka-aineiden kulutuksen vähentämisessä ja vähentää ympäristökuormitusta. Noudata siis ehdottomasti maassasi voimassa olevia hävitystä koskevia määräyksiä.

12.2 Pakkaus

Pakkauksen hävityksessä on noudatettava käyttömaassa voimassa olevia ympäristönsuojelumääräyksiä.

13. HOYER Handel GmbH -yhtiön myöntämä takuu

Arvoisa asiakas,
 saat tälle laitteelle 3 vuoden takuun ostopäivästä alkaen. Jos tuotteessa on puutteita, ostajalla on myyjää kohtaan lakisääteisiä oikeuksia. Seuraavassa ilmoitetut takuehdot eivät rajoita näitä lakisääteisiä oikeuksia.

Takuehdot

Takuuaika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen kassakuitti hyvin. Tätä asiakirjaa tarvitaan tositteeksi ostosta.

Mikäli tässä tuotteessa ilmenee materiaali- tai valmistusvirhe kolmen vuoden kuluessa ostopäivästä alkaen, korjaamme tai vaihdamme sen – valintamme mukaan – maksutta. Tämä takuusuoritus edellyttää, että viallinen laite ja sen ostokuitti (kassakuitti) toimitetaan meille kolmen vuoden määräajan kuluessa ja sen mukana toimitetaan lyhyt kirjallinen kuvaus siitä, millainen vika laitteessa on ja milloin se on ilmaantunut.

Jos takuu kattaa vian, saat korjatun tuotteen takaisin tai tilalle uuden tuotteen. Takuuaika ei ala alusta tuotteen korjauksen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisäätöinen virhevastuu

Virhevastuu ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo ostohetkellä olemassa olevista vioista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päätyttyä suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu huolellisesti tiukkoja laatuvaatimuksia noudattaen ja se on läpäissyt tehtaalla suoritettujen perusteellisen lopputarkastuksen.

Takuu koskee materiaali- ja valmistusvirheitä. Tämä takuu ei koske tuotteen sellaisia osia, jotka ovat alttiina normaalille kulumiselle ja joiden siksi katsotaan olevan kuluvia osia, eikä helposti rikkoutuvien osien kuten kytkimien, akkujen tai lasista valmistettujen osien vaurioita.

Takuu raukeaa, jos tuotetta on vahingoitettu tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää, että kaikkia käyttöohjeessa annettuja määräyksiä on noudatettava tarkkaan.

On ehdottomasti vältettävä sellaisia käyttötarkoituksia ja toimenpiteitä, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään tai joista varoitetaan.

Tuote on suunniteltu ainoastaan yksityiseen käyttöön, ei ammattikäyttöön.

Väärä tai epäasianmukainen käsittely, liiallinen voimankäyttö ja muun kuin valtuutetun huoltopalvelun (Service-Center) suorittamat toimenpiteet aiheuttavat takuun raukeamisen.

Takuutapauksien käsittely

Jotta asian käsittely sujuu mahdollisimman nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä tiedusteluja varten saatavilla laitteen tuotenumero (tällä laitteella: IAN 93471) sekä kassakuitti tositteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät laitteen tyyppikilvestä, kaiveruksesta, käyttöohjeen kansi-

lehdeltä (alhaalla vasemmalla) tai laitteessa olevasta tarrasta.

- Mikäli ilmaantuu toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin puhelimitse tai sähköpostilla yhteyttä seuraavassa mainittuun huoltopalveluun (Service-Center).
- Tämän jälkeen voit lähettää vialliseksi todetun tuotteen ilmoitettuun huoltopalveluun maksutta. Toimita sen mukana ostokuitti (kassakuitti) sekä kuvaus siitä, millainen vika laitteessa on ja milloin se on ilmaantunut.



Sivustolta www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja ohjelmistoja.



Service-Center

FI Huolto Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: hoyer@lidl.fi

IAN: 93471



Toimittaja

Ota huomioon, että seuraava osoite **ei ole huoltopalvelun osoite**. Ota ensin yhteys yllä mainittuun huoltopalveluun (Service-Center).

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Saksa

Innehåll

1. Beskrivning	50
2. De olika delarna (se utvikssidan)	51
3. Tekniska data	51
4. Säkerhetsanvisningar	52
5. Uppackning och uppställning	55
6. Produktens användning	55
7. Använda mixbehållare	58
8. Ångkokning	63
9. Tips för ångkokning	65
10. Rengöring och skötsel av produkten	67
11. Felsökning	69
12. Avfallshantering	70
13. HOYER Handel GmbH garanterar	71

Hjärtliga gratulationer till ditt köp av en ny apparat.

Därmed har du bestämt dig för en högvärdig produkt. Denna bruksanvisning är en del av produkten. Den innehåller viktiga anvisningar för säkerhet, användning och avfallshantering.

Innan du använder produkten skall du göra dig förtrogen med alla manövrerings- och säkerhetsanvisningar. Produkten får endast användas så som beskrivs och för de angivna användningsområdena.

Vid vidarelämning av produkten skall man överlämna alla underlag till den nya användaren.

1. Beskrivning

1.1 Användningsområde

Köksmaskin SilverCrest SKMH 1100 A1 används för att mixa, vispa, röra, hacka, krossa, purera, emulgera, ångkoka och tillaga livsmedel.

Denna bruksanvisning beskriver de grundläggande funktionerna för att mixa, krossa och ångkoka. Uppgifter om tillagning av speciella rätter finns i medlevererad kokbok.

Denna produkt får endast användas i torra utrymmen. En användning utomhus eller i fuktiga utrymmen är inte tillåten.

Denna produkt är avsedd för privat bruk och inte för yrkesmässig användning.

Produkten är inte lämplig för:

- Användning i kök för medarbetare i affär, kontor eller annan kommersiell verksamhet
- Användning inom lantbruk
- Hotellgäster, motellgäster eller annat boende
- Frukostpensionat

1.2 Leveransomfattning

- 1 köksmaskin, basenhet
- 1 mixbehållare med:
 - Knivinsats
 - Lock för mixbehållare
 - Lock för mixbehållarens påfyllningsöppning inkl. skala
- 1 kokinsats
- 1 visp
- 1 spade
- 1 ångkokningsinsats, bestående av:
 - Kondensatuppsamlingsbehållare
 - Ånginsats, djup
 - Ånginsats, plan
 - Lock för ånginsatserna
- 1 bruksanvisning
- 1 kokbok

2. De olika delarna (se utvikssidan)

- | | |
|---|--|
| 1 Lock för ånginsatser | 13 Temperaturreglage „TEMP.“ |
| 2 Ånginsats, plan | 14 Fäste för mixbehållare |
| 3 Ånginsats, djup | 15 Spillhål |
| 4 Kondensatuppsamlingsbehållare | 16 Lås |
| 5 Tätning för kondensatuppsamlingsbehållare | 17 Basenhet |
| 6 Mixbehållare | 18 Sugfötter |
| 7 Driftsindikator | 19 Tätning för knivinsats |
| - röd: Produkten är ansluten till strömförsörjningen men används inte | 20 Knivinsats |
| - blå: Produkten är i drift | 21 Kokinsats |
| 8 Display | 22 Visp |
| 9 Turbo-knapp „TURBO“ | 23 Spade |
| 10 Tidsreglage „TIME“ | 24 Tätning för lock för mixbehållare |
| 11 Knapp „ON/OFF“ | 25 Lock för mixbehållare |
| 12 Hastighetsreglage „SPEED“ | 26 Lock för mixbehållarens påfyllningsöppning inkl. skala |

3. Tekniska data

Spänningsförsörjning: 230 V~ / 50 Hz
 Effekt: max. 1.100 Watt;
 mixer: 500 Watt, tillagning: 1 000 Watt
 Skyddsklass: I
 Maximal fyllmängd mixbehållare **6**: 2 liter



4. Säkerhetsanvisningar

4.1 Terminologiförklaring

Följande tecken och begrepp återfinns i denna bruksanvisning:



Varning!

Hög risk: Att ignorera varningen kan leda till svåra personskador.

Försiktighet!

Normal risk: Att ignorera varningen kan leda till materiella skador.

Observera:

Låg risk: Punkter som måste beaktas vid hantering med produkten.

4.2 Speciella anvisningar för denna produkt



Varning! Beakta följande anvisningar för att undvika personskador eller skador.

- Produkten får inte användas av barn.
- Produkten och dess nätslutningskabel skall hållas utom räckhåll för barn.
- Barn får inte leka med produkten.
- Denna produkt kan användas av personer med minskade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller brist på erfarenheter och/eller kunskap, när de är under uppsikt eller undervisats om säker hantering av produkten och därvid förstått vilka faror som kan uppstå.
- Skilj produkten från strömförsörjningen när tillsyn saknas, före montering, demontering eller rengöring.
- Produkten måste stängas av och skiljas från strömförsörjningen innan tillbehör byts eller sätts in.

- Observera att knivinsatsens **20** knivar är mycket vassa:
 - Rör inte knivarna med händerna för att undvika skärsador.
 - När du diskar för hand skall vattnet vara så klart att du ser knivinsatsen **20** ordentligt så att du inte skär dig på de mycket vassa knivarna.
 - Se till att du inte kommer i kontakt med knivarna på knivinsatsen **20** när du tömmer mixbehållaren **6**.
 - Se till att du inte kommer i kontakt med knivarna på knivinsatsen **20** när du sätter inte eller tar bort knivarna.
- Det får inte finnas heta ingredienser i mixbehållaren **6** när turbofunktionen (se "6.8 Turbofunktion" på sidan 57) används. Dessa kan stänka ut och medföra skällskador.
- Produkten får inte användas med en extern timer eller ett separat fjärrsystem som t.ex. fjärrstyrt uttag.
- Doppa aldrig ner basenheten **17** i vatten.
- Använd under inga omständigheter slipande, frätande eller repande rengöringsmedel. Produkten kan skadas.

4.3 Allmänna anvisningar

- Läs igenom denna bruksanvisning ordentligt före användningen. Den är en del av produkten och måste alltid finnas tillgänglig.
- Använd produkten endast för avsett ändamål (se "1.1 Användningsområde" på sidan 50).
- Kontrollera att nätspänningen (se produktens typskylt) med föreliggande nätspänning i hemmet.
- Observera att samtliga garantianspråk och ansvar upphör att gälla om

tillbehör delar används vilka inte rekommenderas i denna bruksanvisning eller om reparationer utförs utan användning av korrekt reservdelar. Detta gäller även för reparationer som utförs av icke kvalificerade personer. Kontaktadresser hittar du i "Service-center" på sidan 72.

- Eventuella funktionstörningar under garanti tiden får endast åtgärdas av vår kundtjänst. I annat fall upphör samtliga garantianspråk att gälla.

4.4 Skydda dig mot el-stötar



Varning!

Följande säkerhetsanvisningar skyddar dig mot elektriska stötar.

- Anslut endast produkten endast till ett jordat vägguttag eftersom skyddet mot el-stötar beror på detta.
- Om produkten är skadad, får produkten inte användas. Låt alltid särskilt utbildad personal reparera produkten. Kontaktadresser hittar du i "Service-center" på sidan 72.
- Om produktens nätanslutningskabel är skadad måste denna bytas av tillverkaren eller behörig elektriker för att undvika faror.
- Säkerställ att strömförsörjningen motsvarar produktens tekniska data (se "3. Tekniska data" på sidan 51).
- Låt aldrig vatten eller andra vätskor komma in i basenheten **17**. Därför:
 - Använd aldrig utomhus
 - Doppa aldrig basenheten **17** i vatten
 - ställ aldrig vätskefyllda dricksglas, vaser etc. på produkten
 - använd aldrig i fuktig omgivning
 - använd aldrig i närheten av ett tvättställ, ett badkar, en dusch eller en simbassäng eftersom vattenstänk kan tränga in i produkten.

Om grillen utsätts för väta, dra ur nätkontakten omedelbart och låt behörig personal reparera grillen. Kontaktadresser hittar du i "Service-center" på sidan 72.

- Greppa aldrig produkten, nätanslutningskabeln eller nätkontakten med våta händer.
- Greppa alltid i kontakten när du drar ut nätanslutningskabeln. Dra aldrig i själva nätanslutningskabeln.
- Se till att nätanslutningskabeln inte knäcks eller kommer i kläm.
- Håll nätanslutningskabeln på avstånd från heta ytor (t.ex. kokplatta).
- Dra ut nätkontakten ur vägguttaget om produkten inte skall användas under längre tid. Endast då är produkten helt strömlös.
- Undvik att använda förlängningssladdar. Förlängningssladdar får endast användas under bestämda villkor:
 - Förlängningssladden måste vara godkänd för produktens strömstyrka.
 - Förlängningssladden får inte dras "löst": den får inte vara inom räckhåll för barn eller utgöra en risk för stolpning.
 - Förlängningssladden får inte vara skadad.
 - Inga andra produkter än denna får anslutas till vägguttaget samtidigt. Risk för överbelastning av nätet (grenuttag är förbjudet!).

4.5 Skydd mot brand



Varning! Eftersom produkten blir mycket varm under användningen måste du följa nedanstående säkerhetsföreskrifter för att brand inte ska uppstå.

- Undvik överhettning genom att aldrig täcka över produkten. Se alltid noga till att luften kan cirkulera obehindrat. Annars kan maskinen överhettas.

4.6 Skydd mot skador



Varning! Beakta följande anvisningar för satt undvika skador.

Kontrollera att sladden inte utgör snubbelrisk eller att någon kan fastna i eller trampa på den.

- Undvik kontakt med produktens rörliga delar som knivinsats **20** eller visp **22** under användningen. Händer eller hår kan dras in i produkten och medföra personskador.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget före varje rengöring eller utbyte av tillbehör.
- Beakta att produktens ytor kan bli mycket heta under användning:
 - När kondensatuppsamlingsbehållaren **4**, ånginsatserna **3** och **2** samt locket för ånginsatserna **1** används och är varma får de endast hållas med hjälp av grytlapp eller kökshandske.
 - Produkten måste först svalna innan den flyttas till annan plats.
- Produkten arbetar med het ånga. För att undvika brännskador:
 - Öppna inte locket för ånginsatserna **1** under tillagningen eftersom het ånga tränger ut;
 - Beakta att het ånga tränger ut ur ångöppningarna på locket för ånginsatserna **1**. Täck aldrig dessa öppningar eftersom det kan uppstå ett övertryck som plötsligt frigörs när locket öppnas.
 - När du vill öppna locket för ånginsatserna **1**, lyft locket en aning i bakkant så att den utträngande ångan försvinner bort från dig.

4.7 För barnens säkerhet



Varning! Barn kan inte förutse ev. olyckor eller skador. OBS!

- Denna produkt får endast användas under tillsyn av vuxna. Låt aldrig barn leka med den.
- Se till att produkten befinner sig utom räckhåll för barn, så att denna inte kan dras ner i nätanslutningskabeln eller användas som leksak.
- Tänk på att förpackningsfolien kan vara en dödsfälla för barn. Förpackningsfolier är inga leksaker.

4.8 Sakskador

Försiktighet! För att undvika sakskador skall följande bestämmelser beaktas.

- Ställ alltid produkten på ett plant, torrt och greppande och vattenfast underlag, så att produkten varken kan falla omkull eller glida ner.
- Ställ inte produkten på en varm kokplatta.
- Använd inte vispen **22** och mixbehållaren **6** utan innehåll. Motorn kan överhettas.
- Vispen **22** får endast användas med hastighetsnivå 1 till 4.
- Turbo-knappen får inte användas när vispen **22** används.
- Använd endast mixbehållaren **6** med påsatt lock för mixbehållaren **25** så att vätska inte spiller över kanten.
- Ändra inte inställningen för produkten när det fortfarande livsmedel eller deg i den.
- Fyll inte mixbehållaren **6** för mycket, innehållet kan spilla över kanten. Vätskan som spiller över kanten rinner ut

på underlaget, därför måste det vara vattenfast.

- Observera att inte produkten innehåller för mycket eller för lite vatten vid ångkokning.
- Ställ inte produkten under ett väggskåp eftersom ångan tränger ut uppåt och kan skada skåpet.

- Använd alltid klart vatten för framställning av ångan.
- Tillverkaren resp. importören övertar inget ansvar för skador som uppstår till följd av otillräcklig strömförsörjning eller osakkunnig elinstallation i huset. Anlita behörig elektriker om du är osäker.

5. Uppackning och uppställning

Vid produktionen erhåller många komponenter ett tunt oljeskikt som skydd. Använd produkten utan livsmedel första gången så att eventuella oljeskikt försvinner.

Observera: Vid första användningen kan det uppstå dålig lukt när motorn blir varm. Detta är normalt. Vädra därför ordentligt.

1. Ta upp delarna ur förpackningen.
2. Kontrollera att alla delar finns (se "1.2 Leveransomfattning" på sidan 51) och är oskadade.

3. Rengör produkten ordentligt före första användningen (se "10. Rengöring och skötsel av produkten" på sidan 67).
4. Ställ alltid produkten på ett plant, torrt och greppande och vattenfast underlag, så att produkten varken kan falla omkull eller glida ner.

Försiktighet! Vätskan som spiller över kanten rinner ut på underlaget, därför måste det vara vattenfast.

Produkten är nu klar för användning.

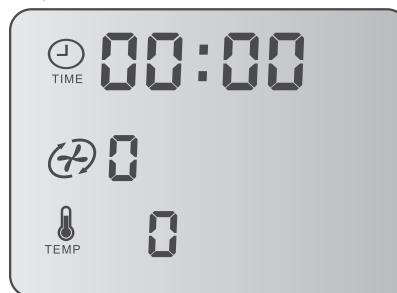
6. Produktens användning

Beskrivna inställningar i detta kapitel kan endast väljas när produkten är helt monterad, detta av säkerhetsskäl (se "7. Använda mixbehållare" på sida 58 eller "8. Ångkokning" på sida 63).

6.1 Ansluta strömförsörjning

1. Stick in kontakten i ett lämpligt vägguttag (se "3. Tekniska data" på sidan 51):
 - Driftsindikatorn **7** lyser röd;

- Displayen **8** lyser och visar alla symboler. Alla inställbara värden står på "0".



- En akustisk signal hörs.

6.2 Displayer

Alla inställningar och driftsvärden visas i displayen **8**.

Displayens **8** belysning slocknar efter ett tag. Displayens **8** belysning lyser igen när du trycker på valfri knapp eller vrider på ett reglage.

Driftsindikatorn **7** visar produktens driftsstatus:

- röd: Produkten är ansluten till strömförsörjningen men används inte
- blå: Produkten är i drift

6.3 Ställa in tid

Ställ in tiden för tillagningen resp. användningen med tidsreglaget „TIME” **10**:

Tidsreglage **10** „-”: Förkorta tiden

Tidsreglage **10** „+”: Öka tiden

- Inställbar tid ligger mellan 1 sekund och 60 minuter.
- Den inställda tiden visas på displayen **8**.



- Tiden räknar baklänges när funktionen startas
- Tiden kan ändras under användningen.
- När inställd tid är uppnådd:
 - stannar produkten
 - En signalton hörs.

6.4 Ställa in temperatur

Ställ in tillagningstemperaturen genom att vrida temperaturreglaget „TEMP.” **13**:

- Inställbar temperatur ligger mellan 37 °C och 100 °C

- Den inställda temperaturen visas på displayen **8**.



- När vald temperatur är uppnådd, hörs en akustisk signal och motsvarande symbol visas.



- Temperaturen kan ändras under användningen.
- När en hastighetsnivå är högre inställd än 3, är värmefunktionen blockerad och man kan inte ställa in temperaturen.

6.5 Ångkokning

Vrid temperaturreglaget **13** så långt till höger till displayen **8** visar framställning av ånga med „SF” („extra Steam”) för att ångkoka.



Tillvägagångssätt för ångkokning finns att läsa i "8. Ångkokning" på sida 63.

6.6 Ställa in hastighet

Ställ in hastigheten genom att vrida hastighetsreglaget „SPEED.” **12**:

- Inställbar hastighet har 10 nivåer:
 - Steg 1 - 4: för visp **22**;
 - Steg 1 - 10: för knivinsats **20**.

Försiktighet!

- Vispen **22** får endast användas med hastighetsnivå 1 till 4.
- Det får endast finnas maximalt 1 liter i mixbehållaren **6** när man mixar

vätska, annars stänker vätskan ut (se "7. Använda mixbehållare" på sidan 58). Mixbehållaren får endast vara fylld med maximalt 2 liter vid lägre hastighetsnivåer än 10.

- Den inställda hastighetsnivån visas på displayen **8**.



- Hastighetsnivån kan ändras under användningen.
- Produkten stannar som hastigheten ändras till „0“ under användningen.
- Endast hastighetsnivå 1 - 3 är tillgängliga om en temperatur är vald.

Observera:

- Produkten startar vid nivå 6 för att sedan långsamt öka till inställd nivå om du väljer en hastighetsnivå mellan 7 och 10. Därmed förhindras att vätska spills ur mixbehållaren **6** när hastigheten ökar.
- Det kan hända att hastigheten reduceras automatiskt när mixbehållaren **6** är för full. Knivinsatsens **20** rotation avbryts i intervaller om 2 sekunder för att skydda motorn mot överhettning.

6.7 Starta och stoppa produkten

Starta produkten genom att trycka på knappen „ON/OFF“ **11** när värden för tid, temperatur och hastighet är inställda.

Tryck på knappen „ON/OFF“ **11** igen för att avbryta en pågående tillagning resp. bearbetning.

6.8 Turbofunktion



Varning!

Det får inte finnas heta ingredienser i mixbehållaren **6** när turbofunktionen används. Dessa kan stänka ut och medföra skallskador.

Försiktighet!

- Det får endast finnas maximalt 1 liter i mixbehållaren **6** när man mixar vätska, annars stänker vätskan ut.
- Håll i locket för mixbehållarens påfyllningsöppning inkl. skala **26** när du använder denna funktion.
- Tryck endast turboknappen **9** i maximalt 10 sekunder.
- Använd inte denna funktion när vispen **22** används.

Du kan välja hastighetsnivå 10 (max) kortfristig med turbofunktionen. Detta används t.ex. för att snabbt krossa nötter, mindre mängder kryddor eller lök.

1. Tryck knappen „ON/OFF“ **11**.

Symbolen för hastigheten blinkar i displayen.



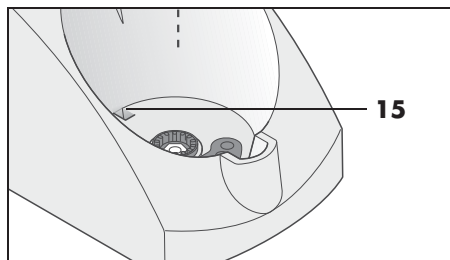
2. Tryck på turboknappen **9**.

Observera:

- Turbofunktionen fungerar endast om ingen hastighetsnivå är vald.
- Hastigheten ökar plötsligt till nivå 10 (max). Hastigheten ökar inte långsamt som när du väljer hastighet med hastighetsreglaget **12** (se "6.6 Ställa in hastighet" på sidan 56).

6.9 Spill

Det finns ett spillhål **15** i mixbehållarens **14** fäste.

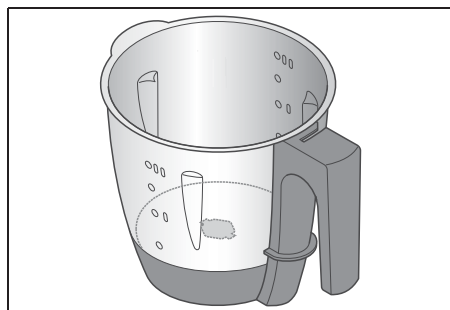


Om vätskan spills ur mixbehållaren **6**, samlas inte detta i basenheten **17** utan kan rinna ut via spillhålet **15** till underlaget.

7. Använda mixbehållare

Observera: Denna bruksanvisning beskriver de grundläggande funktionerna för att mixa, krossa och ångkoka. Uppgifter om tillagning av speciella rätter finns i medlevererad kokbok.

7.1 Markeringar i mixbehållare



Mixbehållaren **6** har markeringar på insidan för fyllmängden:

Understa markering: 0,5 liter

Övre markering: 2 liter, motsvarar maximalt tillåten fyllmängd.

Mittersta markeringar: 1,0 och 1,5 liter

Försiktighet! Det får endast finnas maximalt 1 liter i mixbehållaren **6** när man mixar vätska med nivå 10 eller med turboknappen **9**, annars stänker vätskan ut. Mixbehållaren får endast vara fylld med maximalt 2 liter vid lägre hastighetsnivåer än 10.

Observera: Det bör inte finnas för lite vätska i mixbehållaren **6** vid vissa arbeten, annars fungerar inte produkten felfritt. Det bör t.ex. finnas minst 2 dl grädde för vispgrädde och minst 2 ägg för vispad äggvita.

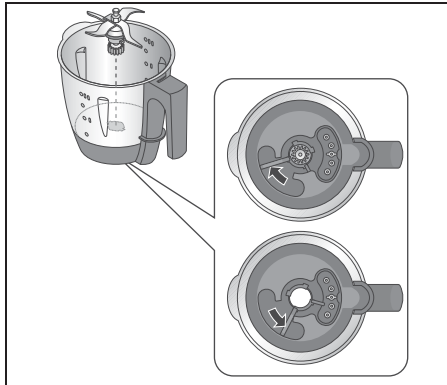
7.2 Sätta in och ta bort knivinsats

Mixbehållaren **6** får aldrig användas utan knivinsats **20**, knivinsatsen **20** tätar mixbehållaren **6** i botten.



Varning! Observera att knivinsatsens **20** knivar är mycket vassa. Rör inte knivarna med händerna för att undvika skärskador.

Gör enligt följande för att ta bort knivinsatsen **20**:



1. Lägg ner mixbehållaren **6**.
2. Tryck låsknappen på mixbehållarens **6** undersida så att symbolen med det öppna låset visas.



3. Ta bort knivinsatsen **20** försiktigt.
- Gör enligt följande för att sätta in knivinsatsen **20**:
4. Lägg ner mixbehållaren **6**.
5. Sätt in knivinsatsen **20** inifrån. Kontrollera att de båda tapparna i botten på knivinsatsen **20** sticker in i de båda ursparningarna i botten på mixbehållaren **6**.

Försiktighet!

- Kontrollera att gummitätningen **19** för knivinsatsen **20** sitter korrekt, annars kan innehållet rinna ut.
6. Tryck låsknappen på mixbehållarens **6** undersida så att symbolen med det stängda låset visas för att låsa knivinsatsen **20**.



Observera: Skär större bitar i mindre bitar med en kantlängd på ca. 3 - 4 cm. Större bitar kan fastna i knivarna.

7.3 Sätta in mixbehållare

1. Sätt in mixbehållaren **6** i fästet **14**.
2. Tryck ner mixbehållaren **6** lätt tills denna greppar i kuggarna.

Observera:

- Om kuggarna inte stämmer och mixbehållaren **6** inte går att trycka ner, måste du vika lite så att mixbehållarens **6** kuggar passar i fästet **14**.
- En säkerhetsmekanism förhindrar att produktens funktion när mixbehållaren **6** inte är korrekt insatt.

7.4 Sätta in och ta bort visp

Vispen **22** sticks på knivinsatsen **20**:

- Vispen **22** måste kunna sätta på utan motstånd. Vrid vispen **22** 90° och sätt på den igen om det inte fungerar.
- Vispens **22** blad sitter i knivens mellanrum.

Försiktighet!

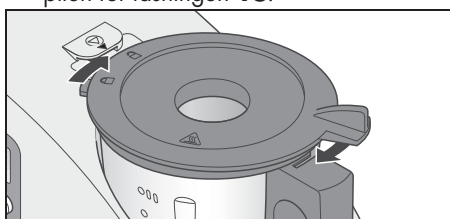
- Vispen **22** får endast användas med hastighetsnivå 1 till 4.
- Turboknappen **9** får inte användas när vispen **22** används.
- Spaden **23** får inte användas när vispen **22** används, den kan fastna i vispen **22**.
- Se till att livsmedel inte blockerar vispen **22** när du tillsätter ingredienser.
- Vispen **22** är inte lämplig för att knåda fast deg, t.ex. pizzadeg eller bröddag. Använd knivinsatsen **20** istället.

Dra upp vispen för att ta bort vispen **22**.

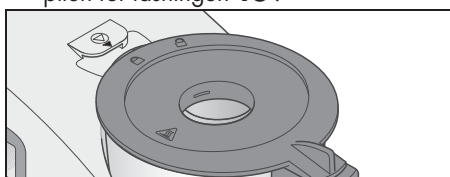
7.5 Sätta på lock för mixbehållare

Locket för mixbehållaren **25** kan endast sättas på när mixbehållaren **6** är korrekt insatt.

1. Kontrollera om tätningsskivan **24** i locket för mixbehållaren **25** sitter korrekt.
2. Lägg på locket för mixbehållaren **25** enligt vridningen på mixbehållaren **6**.
Symbolen för det öppna låset visar mot pilen för låsningen **16**.



3. Vrid locket för mixbehållaren **25** så att symbolen för det stängda låset visar mot pilen för låsningen **16**.



Observera:

- Produkten går endast att starta när locket för mixbehållaren **25** är korrekt fastsatt.
- Det hjälper att trycka på låssymbolen lätt när man vrider så att locket för mixbehållaren **25** fastnar korrekt i låsningen.
- Om locket för mixbehållaren **25** inte är korrekt påsatt, visas motsvarande symbol i displayen.



7.6 Använda lock för mixbehållarens påfyllningsöppning inkl. skala

Locket för mixbehållarens påfyllningsöppning inkl. skala **26** används samtidigt som låsning för mixbehållaren **6** och för att mäta ingredienser.

För att stänga mixbehållaren **6**, sätt på locket för mixbehållarens påfyllningsöppning inkl. skala **26** med öppningen nedåt på locket för mixbehållaren **25** och lås den genom att vrida medsols.

Försiktighet!

Innan du tar av locket för mixbehållarens påfyllningsöppning inkl. skala **26** måste du reducera hastigheten till nivå 1, 2 eller 3 så att inga livsmedel kan stänka.

Locket för mixbehållarens påfyllningsöppning inkl. skala **26** kan tas av för att fylla på ingredienser.

7.7 Tillaga och ångkoka med kokinsats

1. Fyll på minst 500 ml och maximalt 2 liter vatten i mixbehållaren **6**:
 - När livsmedlet är helt täckt av vatten, tillagas med kokning.
 - När livsmedlet är inte helt täckt av vatten, tillagas med ångkokning.
2. Placera livsmedel i kokinsatsen **21**.
3. Sätt in kokinsatsen **21** i mixbehållaren **6**.
4. Stäng mixbehållaren **6** med locket för mixbehållaren **25** och locket för mixbehållarens påfyllningsöppning inkl. skala **26**.
5. Ställ in önskad tid.
6. Ställ in önskad temperatur med temperaturvredet „TEMP.“ **13**.

- Den valda temperaturen visas på displayen **8**.



- Välj hastighetsnivå 1.
- Tryck knappen „ON/OFF“ **11**.
Produkten börjar arbeta.

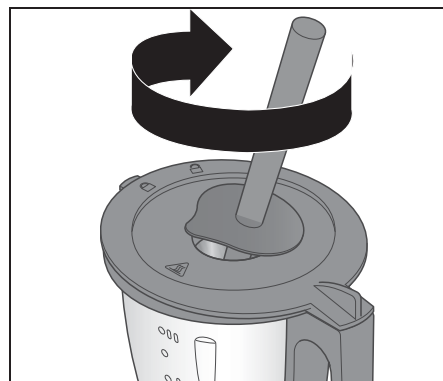
7.8 Använda spade

Spaden **23** används för att röra om i ingredienser och ta bort kokinsatsen **21**.

Försiktighet!

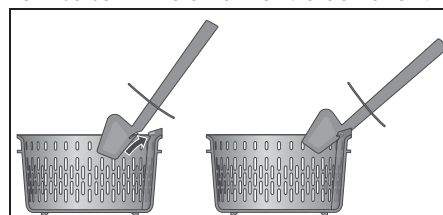
- Spaden **23** får inte användas när vispen **22** används. Spaden **23** kan fastna i vispen **22**.
- Använd inga andra köksredskap för att röra om ingredienser. Redskapen kan fastna i knivarna och medföra skador.

- Rör alltid om **medsols**.



Spaden **23** är konstruerad så att den inte kan komma i kontakt med den roterande knivinsatsen **20** om man rör medsols.

Med hjälp av haken på spadens **23** baksida kan man lyfta ur den heta kokinsatsen **21** utan att rör vid den direkt.



7.9 Krossa

Följande tider gäller vid användning av knivinsatsen **20** för att krossa livsmedel (se "7.2 Sätta in och ta bort knivinsats" på sidan 58):

Livsmedel	Mängd	Nivå	Tid
Choklad/hård choklad	200 g	8	30 sekunder
Frallor	1 - 3 stycken	8	25 sekunder
Isbitar	200 g	5	20 sekunder
Kaffeböror	100 g	10	2 minuter
Kött (delvis fruset)	20 g - 200 g	7	20 - 30 sekunder
Kryddor	20 g	10	30 sekunder
Linfrön	20 g	9	25 sekunder
Lök	1 - 10 stycken	6	8 sekunder

Livsmedel	Mängd	Nivå	Tid
Mandelkärnor	200 g	9	25 sekunder
Mixa frukt-shake	200 ml - 600 ml	8	50 sekunder
Mixa smoothies, soppor, såser	200 ml - 600 ml	8	50 sekunder
Morötter (skurna, ca 5 cm)	500 g	Turbo	Tryck kort 3 x
Nötter	200 g	9	25 sekunder
Parmesanost	150 g	10	35 sekunder
Pepparkorn	20 g	Turbo	Tryck kort 3 x
Potatis (för råakor)	1 000 g	5	15 sekunder
Purera frukt	100 g - 800 g	6	8 - 10 sekunder
Purera grönsaker	100 g - 800 g	8	8 - 10 sekunder
Rödkål	500 g	5	9 sekunder
Sesam	50 g	8	30 sekunder
Socker	200 g	Turbo	Upp till 6 gånger vardera 10 sekunder. Kontrollera sockret ibland och krossa enligt egna önskemål.
Spannmål, fint	50 g - 250 g	10	2 minuter
Spannmål, grovt	50 g - 250 g	10	50 sekunder
Vitkål	500 g	5	9 sekunder
Vitlök	1 - 10 klyftor	6	8 sekunder

7.10 Mixa

Följande tider gäller vid användning av vispen **22** för att mixa livsmedel (se "7.4 Sätta in och ta bort visp" på sidan 59):

Livsmedel	Mängd	Nivå	Tid
Majonäs	2 - 3 ägg	4	4 minuter
Vispa äggvitorna till hårt skum	1 - 3 stycken	4	4 minuter
Vispa vispgrädde	200 - 600 g	3	1 - 2 minuter

8. Ångkokning

Observera: Denna bruksanvisning beskriver de grundläggande funktionerna för att mixa, krossa och ångkoka. Uppgifter om tillagning av speciella rätter finns i medlevererad kokbok.

8.1 Förvärma

Produkten måste förvärmas i 10 minuter när du vill tillaga djupfryst, speciell kött eller fisk:

1. Förbered produkten som beskrivet i "8.2 Ångkoka med ånginsatser" på sida 63 eller "8.3 Ångkoka med kokinsats" på sida 64.

Låt produkten arbeta 10 minuter innan du lägger ner livsmedlet:

2. Ställ in tidsreglaget „TIME” **10** 10 minuter.
3. Vrid temperaturreglaget **13** så långt till höger till displayen **8** visar framställning av ånga med „SF” („extra Steam”).



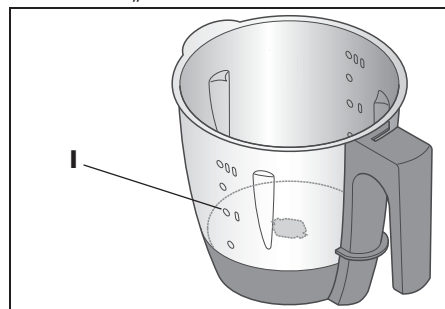
4. Välj hastighetsnivå 1.
5. Tryck knappen „ON/OFF” **11**.

Produkten börjar arbeta.

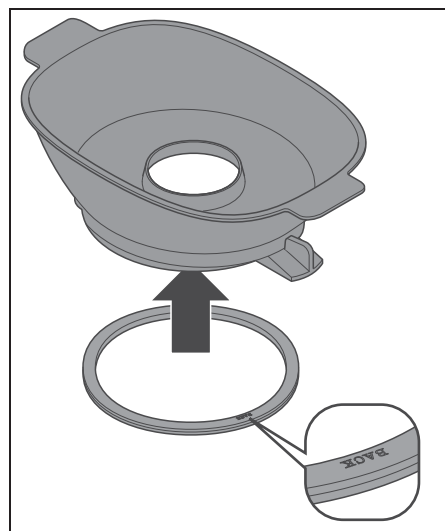
Produkten stänger av efter 10 minuter. Placera livsmedlet i produkten och starta ångkokningen.

8.2 Ångkoka med ånginsatser

1. Sätt mixbehållaren **6** på basenheten **17**.
2. Fyll på 1 liter vatten i mixbehållaren **6**. Detta motsvarar den andra markeringen nerifrån „I”.

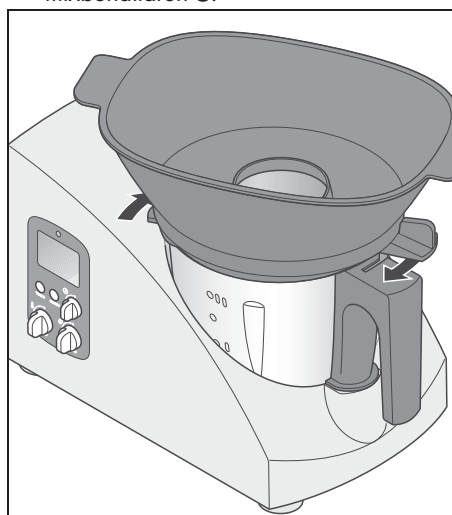


3. Kontrollera om tätningen **5** i kondensatuppsamlingsbehållaren **4** sitter korrekt.



Observera: Tätningen **5** för kondensatuppsamlingsbehållaren **4** måste vara så insatt att texten „BACK” inte längre syns.

4. Sätt på kondensatuppsamlingsbehållaren **4** en aning vriden på mixbehållaren **6**.



5. Vrid kondensatuppsamlingsbehållaren **4** tills den fastnar.

Produkten går endast att starta när locket för kondensatuppsamlingsbehållaren **4** är korrekt fastsatt.

6. Placera livsmedel i ånginsatserna **3** och **2**.

Observera: Även om du bara använder den plana ånginsatsen **2**, måste alltid båda ånginsatserna **3** och **2** sättas in, så att ingen ånga tränger ut i sidled.

7. Sätt in de fyllda ånginsatserna **3/2** i kondensatuppsamlingsbehållaren **4**.
8. Förslut ånginsatserna med locket för ånginsatserna **1**.
9. Ställ in önskad tid.

10. Vrid temperaturreglaget **13** så långt till höger till displayen **8** visar framställning av ånga med „SF” („extra Steam”).



11. Välj hastighetsnivå 1.
12. Tryck knappen „ON/OFF” **11**.
Produkten börjar arbeta.

8.3 Ångkoka med kokinsats

1. Fyll på 500 ml vatten i mixbehållaren **6**.
2. Placera livsmedel i kokinsatsen **21**.
3. Sätt in kokinsatsen **21** i mixbehållaren **6**.
4. Stäng mixbehållaren **6** med locket för mixbehållaren **25** och locket för mixbehållarens påfyllningsöppning inkl skala **26**.
5. Ställ in önskad tid.
6. Vrid temperaturreglaget **13** så långt till höger till displayen **8** visar framställning av ånga med „SF” („extra Steam”).



7. Välj hastighetsnivå 1.
8. Tryck knappen „ON/OFF” **11**.
Produkten börjar arbeta.
För att ta ur kokinsatsen **21** när ångtiden är slut, läs "7.8 Använda spade" på sida 61.

8.4 Kontrollera tillagningspunkt

Man skall se till att inte låta livsmedel tillagas för länge, eftersom annars grönsaker blir för mjuka och kött och fisk för torrt och segt.



Varning! När man öppnar locket **1** resp. **25** oförsiktigt under matlagningen kan ett moln av mycket het ånga tränga ut.

För att kontrollera hur tillagningen fortskrider skall man göra på följande sätt:

1. Öppna försiktigt locket för ånginsatserna **1** resp. locket för mixbehållaren **25**.

Se till att du inte träffas av utträngande het ånga när du öppnar locket.

2. Ta bort locket helt.
3. Kontrollera maten med en längre sticka eller gaffel:
 - Tryck på knappen „ON/OFF“ **11** för att stänga av produkten när tillagningen är klar.

- När maten ännu inte är färdig sätter man på locket igen och låter produkten arbeta vidare.

8.5 Överhettningsskydd

Produkten har ett överhettningsskydd. Så snart som inget vatten befinner sig i mixbehållaren **6** och därmed temperaturen blir för hög, stänger produkten automatiskt av.

I detta fall skall man dra ut nätkontakten och låta produkten svalna.

Därefter kan man fylla på vatten och ta produkten i drift igen.

9. Tips för ångkokning

Ångkokare är en av de sundaste möjligheterna att laga mat. Inte bara näringsämnen i livsmedlen bibehålls utan även färg, smak och konsistens är en angenäm överraskning. Därför kan man använda salt, fett och kryddor mycket sparsamt.

9.1 Använda ånginsatser

Man kan använda antingen bara den djupa ånginsatsen **3** eller båda ånginsatserna .

Den plana ånginsatsen **2** kan inte användas utan den djupa ånginsatsen **3**.

9.2 Tillredning av menyer

När man skall tillreda ett helt meny och därför använder båda ånginsatserna över varandra skall man beakta:

- Kött och fisk skall alltid lagas i understa ånginsatsen **3** så att saft inte droppar ner på underliggande livsmedel;
- Maten med största vikten skall om möjligt lagas i den undre ånginsatsen **3** .

9.3 Tillagningstider för ångkokning

Följande tider gäller vid ångkokning (se "8. Ångkokning" på sidan 63):

Livsmedel	Mängd	Tid
Ärtor, frysta	250 g	22 minuter
Blandade grönsaker, frysta	300 g	22 minuter
Blomkål, i bitar	500 g	40 minuter
Broccoli, i bitar	500 g	15 minuter
Brysselkål, hel	500 g	40 minuter
cabanoss	4 styck	20 minuter

Livsmedel	Mängd	Tid
Champinjoner, i skivor	250 g	12 minuter
Fänkål (ca. 10 mm breda bitar)	500 g	17 minuter
Gröna bönorm, hela	500 g	25 minuter
Havslaxfilé (à 200 g, 2 cm tjock)	1 - 4 stycken	13 minuter
Hel fisk (forell à 250 g)	1 - 2 stycken	20 minuter
Kalkonfilé, hel	150 g	20 minuter
Kalkonfilé, i portionsbitar	500 g	10 minuter
Kålrabbi (ca. 10 mm breda bitar)	500 g	20 minuter
Knackkorv, med skinn	4 styck	10 minuter
Köttbullar och frikadeller	500 g	30 minuter
Kycklingfilé, hel	150 g	20 minuter
Kycklingfilé, i portionsbitar	500 g	10 minuter
Laxfilé (à 300 g, 3 - 4 cm tjock)	1 - 4 stycken	15 minuter
Morötter (ca 3 mm tjocka skivor)	500 g	22 minuter
Paprika (ca. 10 mm breda remsor)	500 g	12 minuter
Potatis, små med skal	800 g	35 minuter
Purjolök (ca. 10 mm breda ringar)	500 g	15 minuter
Räkor	250 g	22 minuter
Skalad potatis, i klyftor	800 g	35 minuter
Sockerärtor, hela	200 g	12 minuter
Sparris, hela stänger	500 g	30 minuter
Spenat, färsk	500 g	20 minuter
Vitkål (ca. 10 mm breda remsor)	500 g	30 minuter
Zucchini (ca 5 mm tjocka skivor)	500 g	17 minuter

- Observera att uppgifterna för varje livsmedel kan variera och endast är riktvärden.
- Produkten måste förvärmas i 10 minuter när du vill tillaga djupfryst, speciell kött eller fisk (se "8.1 Förvärma" på sidan 63)
- Nödvändig tillagningstid fördubblas gentemot ovanstående värden för djupfrysta livsmedel. Kontrollera tillagningen regelbundet (se "8.4 Kontrollera tillagningspunkt" på sidan 64).

10. Rengöring och skötsel av produkten



Varning! För att undvika risker för el-stöt eller skador:

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du rengör produkten.
- Doppa aldrig ner basenheten **17** i vatten.
- Observera att knivinsatsens **20** knivar är mycket vassa. Rör inte knivarna med händerna för att undvika skärskador.

Försiktighet! Använd under inga omständigheter slipande, frätande eller repande rengöringsmedel. Produkten kan skadas.

10.1 Rengöra basenheten

1. Rengör basenheten **17** med fuktig trasa. Tillsätt lite diskmedel vid behov.
2. Skölj efter med rent vatten.
3. Använd inte basenheten **17** förrän det är helt torrt.

10.2 Rengöra mixbehållare

1. Sätt på mixbehållaren **6** med insatt knivinsats **20** på produkten.
2. Fyll på med varmt vatten till ca. hälften.
3. Sätt på locket på mixbehållaren **25** och locket för mixbehållarens-påfyllningsöppning inkl skala **26**.
4. Stick in kontakten i ett lämpligt vägguttag (se "3. Tekniska data" på sidan 51).
5. Tryck kort flera gånger på turboknappen **9**.
6. Ta bort mixbehållaren **6** från produkten.
7. Häll ut vattnet.
Mixbehållaren **6** är nu förrengjord.

8. Ta bort knivinsatsen **20** (se "7.2 Sätta in och ta bort knivinsats" på sidan 58).
9. Mixbehållaren **6** kan diskas för hand i diskho med diskmedel.
10. Skölj av mixbehållaren **6** under rinnande vatten.
11. Låt mixbehållaren **6** torka helt innan den används igen.

10.3 Rengöring av tillbehör

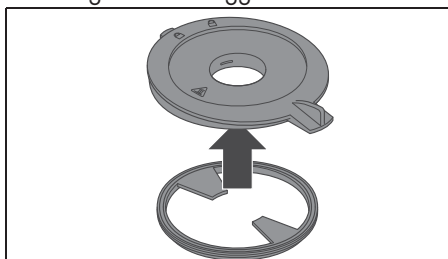


Varning! Knivinsatsen **20** har vassa knivar. För att undvika skador:

- Observera att knivinsatsens **20** knivar är mycket vassa. Rör inte knivarna med händerna för att undvika skärskador.
 - När du diskas för hand skall vattnet vara så klart att du ser knivinsatsen **20** ordentligt så att du inte skär dig på de mycket vassa knivarna.
1. Ta bort knivinsatsen **20** ur mixbehållaren **6** (se "7.2 Sätta in och ta bort knivinsats" på sidan 58).
 2. Ta bort tätningen för knivinsatsen **19** ur knivinsatsen **20**.
 3. Ta bort tätningen för locket för mixbehållaren **24** från locket för mixbehållaren **25**.
 4. Ta bort tätningen för kondensatuppsamlingsbehållaren **5** ur kondensatuppsamlingsbehållaren **4**.
 5. Rengör alla tillbehör för hand i diskho.
 6. Låt alla delar torka helt.
 7. Sätt in tätningen för kondensatuppsamlingsbehållaren **5** i kondensatuppsamlingsbehållaren **4**.
- Observera:** Tätningen för kondensatuppsamlingsbehållaren **5** måste vara så insatt att texten „BACK" inte längre syns.

8. Sätt in tätningen för locket för mixbehållaren **24** i locket för mixbehållaren **25**.

Observera: Tätningen för locket för mixbehållaren **24** måste sättas in så att den glatta sidan ligger inåt.



9. Sätt in tätningen för knivinsatsen **19** i knivinsatsen **20** igen.

10.4 Rengöring i diskmaskin

Följande delar går att diska i maskin:

- Mixbehållare **6**
- Lock för mixbehållarens påfyllningsöppning inkl. skala **26**
- Lock för mixbehållare **25** utan tätning för locket **24**
- Knivinsats **20** utan tätning för knivinsatsen **19**
- Kokinsats **21**
- Visp **22**
- Spade **23**
- Kondensatuppsamlingsbehållare **4** utan tätning för Kondensatuppsamlingsbehållare **5**
- Ånginsats, djup **3**
- Ånginsats, plan **2**
- Lock för ånginsatser **1**

Följande delar får **inte** diskas i diskmaskin:

- Basenhet **17**
- alla tätningar

10.5 Avkalka

Kalk kan avlagras på använda delar, speciellt i mixbehållaren **6** vid ångkokning med kalkhaltigt vatten.

1. Lätta kalkavlagringar tar man bort med lite vanlig ättika på en trasa och torka bort avlagringarna.
2. Skölj efter med rent vatten.

Större mängder kalk måste tas bort för att produkten skall fungera ordentligt. Kalk kan försämra effekten avsevärt.

Försiktighet! Använd inga vanliga avkalkningsmedel, inte heller vanlig ättika eller ättiksessans.

3. Vi rekommenderar att blanda 500 ml ljus matättika och 500 ml kokande vatten i en skål, t.ex. en plastskål, fylla detta och låta det verka på de förkalkade delarna i 30 minuter.

Observera: Längre verkningstider förbättrar inte avkalkningen utan kan skada delarna över tiden.

4. Skölj efter med rent vatten.
5. Låt delarna torka helt innan de används igen.

10.6 Beställa tätningar

Tätningen för locket för mixbehållaren **24**, tätningen för knivinsatsen **19** samt tätningen för kondensatuppsamlingsbehållaren **5** kan beställas hos kundtjänst (se "Service-center" på sidan 72).

11. Felsökning

11.1 Störningar under användningen

Störning	Orsak	Åtgärd
Produkten startar inte	Mixbehållaren 6 är inte korrekt insatt	Sätt in mixbehållaren 6 korrekt (se "7.3 Sätta in mixbehållare" på sidan 59)
	Locket 25 för mixbehållaren 6 är inte korrekt påsatt	Sätt på locket 25 korrekt (se "7.5 Sätta på lock för mixbehållare" på sidan 60)
	Ström saknas	Kontrollera nätkontakten och ev. säkringen
	Felaktig spänningsförsörjning	Kontrollera korrekt spänning (se "6.1 Ansluta strömförsörjning" på sidan 55)
Vätska under produkten	Knivinsatsen 20 är inte korrekt insatt eller läcker	Sätt in knivinsatsen 20 korrekt (se "7.2 Sätta in och ta bort knivinsats" på sidan 58)
	Tätningen för knivinsatsen 19 är defekt	Sätt in en ny tätning 19 (se "10.6 Beställa tätningar" på sidan 68)
	Vätska rinner ut ur mixbehållaren 6 och rinner genom spillhålet i basenheten 17 ut på underlaget (se "6.9 Spill" på sidan 58)	Det får endast finnas maximalt 1 liter i mixbehållaren 6 när man mixar vätska med nivå 10 eller med turboknappen 9 , annars stänker vätskan ut. Mixbehållaren får endast vara fylld med maximalt 2 liter vid lägre hastighetsnivåer än 10.
Vätskan tränger ut genom locket 25 för mixbehållaren 6	Tätningen 24 är inte korrekt insatt	Sätt in tätningen 24 korrekt (se "10.3 Rengöring av tillbehör" på sidan 67)
	Tätningen 24 är defekt	Sätt in en ny tätning 24 (se "10.6 Beställa tätningar" på sidan 68)
Det går inte att ställa in temperaturen	Hastighetsnivå 4 - 10 är vald	Välj hastighetsnivå 0 - 3 (se "6.6 Ställa in hastighet" på sidan 56)

Störning	Orsak	Åtgärd
Det går inte att välja högre hastighetsnivå än 3	En temperatur är inställd	Ställ temperaturen på 

11.2 Felmeddelanden i displayen

Indikering	Orsak	Åtgärd
E3	Mixbehållaren 6 är för full	Häll bort lite innehåll
	Locket för mixbehållaren 6 är inte korrekt stängt	Stäng locket korrekt (se "7.5 Sätta på lock för mixbehållare" på sidan 60)
HHH	Mixbehållaren 6 är inte korrekt insatt i basenheten 17	Sätt in mixbehållaren 6 korrekt (se "7.3 Sätta in mixbehållare" på sidan 59)
	Mixbehållaren 6 har tagits bort under pågående användning	Stoppa produkten innan mixbehållaren 6 tas bort (se "6.7 Starta och stoppa produkten" på sidan 57)
LLL	Fel i elektroniken	Kontakta kundtjänst (se "Service-center" på sidan 72)
	Inställd temperatur har uppnåtts (se "6.4 Ställa in temperatur" på sidan 56)	Ingen åtgärd nödvändig

12. Avfallshantering

12.1 Produkt



Symbolen med en överkorsad soptunna på hjul betyder att produkten måste lämnas till separat avfallshantering i den Europeiska unionen. Detta

gäller för produkten och allt tillbehör som är försett med denna symbol. Märkta produkter får inte slängas i de vanliga hushållssoporna, utan måste lämnas till återvinning av elektriska och elektroniska

enheter. Återvinning bidrar till att minska förbrukningen av råmaterial och skona miljön. Följ därför ovillkorligen avfallshanteringsföreskrifter i ditt land.

12.2 Förpackning

Följ miljöföreskrifterna i respektive land när förpackningen avfallshanteras.

13. HOYER Handel GmbH garanterar

Bästa kund!

Du erhåller 3 års garanti på denna apparat från och med köpdatum. Om produkten uppvisar brister gäller lagliga rättigheter gentemot försäljaren av produkten. Dessa lagliga rättigheter begränsas inte av vår garanti som beskrivs i det följande.

Garantivillkor

Garantitiden börjar med köpdatum. Ta vara på originalkvittot. Detta underlag behövs för att påvisa köpet.

Om ett material- eller fabrikationsfel uppträder på produkten inom 3 år efter köpdatum, kommer vi att – efter vårt val – reparera eller ersätta produkten kostnadsfritt. Denna garanti förutsätter att den defekta apparaten och originalkvittot lämnas in tillsammans med en kort skriftlig beskrivning av bristen och när denna uppträtt.

När defekten täcks av vår garanti erhåller du den reparerade eller nya produkten. Med reparation eller ersättning av apparaten börjar inte någon ny garantitid.

Garantitid och lagliga anspråk vid brister

Garantitiden förlängs inte genom lämnad garanti. Detta gäller även för ersätta och reparerade delar. Skador och brister som finns redan vid köpet måste meddelas omedelbart efter uppackningen. Reparationer som görs efter garantitidens slut är kostnadspliktiga.

Garantins omfattning

Apparaten är sorgfälligt tillverkad enligt strikta kvalitetsriktlinjer och har kontrollerats noggrant före leveransen.

Garantin gäller för material- eller fabrikationsfel. Denna garanti gäller inte för produktdelar, som är utsatta för normalt slitage och därför kan betraktas som slitagedelar eller för skador på bräckliga delar, t.ex. kontakter, batterier eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla när den skadade produkten inte använts eller underhållits fackmässigt. För en fackmässig användning av produkten skall alla angivna anvisningar i bruksanvisningen följas exakt.

Användningsändamål och hanteringar som avråds eller varnas för i bruksanvisningen skall ovillkorligen undvikas.

Denna produkt är avsedd för privat bruk och inte för kommersiellt bruk.

Vid missbruk och felaktig behandling, våld och vid ingrepp som inte utförts av vårt auktoriserade serviceställe, upphöra garantin att gälla.

Vid garantianspråk

Följande anvisningar skall följas för en snabb avveckling av garantianspråken:

- För alla frågor skall du ha artikelnumret (för denna apparat: IAN 93471) och inköpskvittot i beredskap för att påvisa köpet.

- Artikelnumret hittar man på typskylten, graverat, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller som etikett på produkten.
- Om funktionsfel eller andra brister uppträder, kontaktar du först följande service-center per telefon eller per E-post.
- En produkt som registrerats som defekt kan därefter skickas portofritt till den meddelade service-adressen med bifogat köpkvitto och uppgifter om bristen och när den uppträtt.



På www.lidl-service.com kan denna och många andra handböcker, produktvideos och program laddas ner.



Service-center

SE Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: hoyer@lidl.se

FI Service Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: hoyer@lidl.fi

IAN: 93471



Leverantör

Beakta att följande adress **inte är någon serviceadress.** Kontakta först ovan nämnda service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Tyskland

Indhold

1. Beskrivelse af apparatet	73
2. Delenes betegnelse (se foldeudsidet)	74
3. Tekniske data	74
4. Sikkerhedsanvisninger	75
5. Udpakning og opstilling	78
6. Betjening af apparatet	78
7. Anvendelse af blender	81
8. Dampkogning	86
9. Tips om dampkogning	88
10. Rengør apparatet og vent	90
11. Fejl, årsag, afhjælpning	92
12. Bortskaffelse	93
13. Garanti fra HOYER Handel GmbH	94

Hjertelig tillykke med købet af dit nye apparat.

Hermed har du valgt et førsteklasses produkt. Brugsanvisningen er del af dette produkt. Den indeholder vigtige henvisninger om sikkerhed, brug og bortskaffelse.

Inden du bruger produktet, skal du gøre dig fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedshenvisninger. Brug altid kun produktet som beskrevet og til de angivne anvendelsesområder.

Hvis produktet gives videre til tredjemand, skal alle dokumenter udleveres.

1. Beskrivelse af apparatet

1.1 Anvendelsesformål

Køkkenmaskinen SilverCrest SKMH 1100 A1 er beregnet til at mikse, mose, piske, hakke, findele, purere, emulgere, dampkoge, dampe og koge fødevarer og næringsmidler.

I denne brugsanvisning beskrives de grundlæggende funktioner som miksning, findeling og dampkogning. Du finder angivelser om tilberedningen af specielle retter i den medleverede kogebog.

Dette apparat må kun anvendes i tørre rum. Anvendelse uden for eller i vådrum er ikke tilladt.

Apparatet er beregnet til brug i private husholdninger og ikke til erhvervsmæssig brug.

Apparatet egner sig ikke til:

- brug i køkkener for medarbejdere i forretninger, på kontorer og andre industrielle områder,
- brug i landbrugsejendomme,
- til kunder på hoteller, moteller og andre boligformer,
- pensioner med morgenmad.

1.2 Leveringsomfang

- 1 røremaskine, motordel
- 1 blender med:
 - Knivindsats
 - Låg til blenderen
 - Låg til blenderens påfyldningsåbning inkl. måleskala
- 1 kogeindsats
- 1 røreadapter
- 1 spartel
- 1 trykkogeropsats, bestående af:
 - Kondensat-samlebeholder
 - Dampindsats, dyb
 - Dampindsats, flad
 - Låg til dampindsatser
- 1 brugsanvisning
- 1 kgebog

2. Delenes betegnelse (se foldeudvidelsen)

- | | |
|---|--|
| 1 Låg til dampindsatser | 13 Termostat "TEMP." |
| 2 Dampindsats, flad | 14 Holder til blender |
| 3 Dampindsats, dyb | 15 Overløbshul |
| 4 Kondensat-samlebeholder | 16 Låseanordning |
| 5 Kondensat-samlebeholderens tætning | 17 Motordel |
| 6 Blender | 18 Sugefødder |
| 7 Driftsindikator | 19 Knivindsatsens tætning |
| - rød: Apparatet er tilsluttet til strømforsyningen, men ikke i drift | 20 Knivindsats |
| - blå: Apparatet er i drift | 21 Kogeindsats |
| 8 Display | 22 Røreadapter |
| 9 Turbo-tast "TURBO" | 23 Spartel |
| 10 Tidsregulator "TIME" | 24 Tætning til blenderens låg |
| 11 Tast "ON/OFF" | 25 Låg til blenderen |
| 12 Hastighedsregulator "SPEED" | 26 Låg til blenderens påfyldningsåbning inkl. måleskala |

3. Tekniske data

Spændingsforsyning: 230 V~ / 50 Hz
 Effekt: maks. 1.100 watt;
 Mixer: 500 watt; kogning: 1.000 watt
 Beskyttelsesklasse: I
 Maksimal påfyldningsmængde blender **6**: 2 liter



4. Sikkerhedsanvisninger

4.1 Forklaring af begreberne

Du finder følgende signalbegreber i denne brugsanvisning:



Advarsel!

Høj risiko: Manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

Forsigtig!

Middel risiko: Manglende overholdelse af advarslen kan forårsage en materiel skade.

Henvisning:

Lav risiko: Ting, som bør overholdes ved brug af apparatet.

4.2 Særlige henvisninger vedr. apparatet



Advarsel! Overhold følgende henvisninger for at undgå kvæstelser eller materielle skader.

- Dette apparat må ikke bruges af børn.
- Apparatet og dets nettilslutningsledning skal holdes udenfor børns rækkevidde.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale handicap eller personer, som ikke råder over tilstrækkelig erfaring og kendskab, hvis der holdes opsyn med dem, eller de er blevet instrueret om en sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- Apparatet skal altid skilles fra lysnettet, hvis det ikke er under opsyn, samt inden det bliver samlet, skilt ad eller rengjort.
- Inden tilbehøret udskiftes eller indsættes, skal der være slukket for apparatet, og det skal skilles fra lysnettet.

- Vær opmærksom på, at knivbladene i knivindsatsen **20** er meget skarpe.
 - Berør aldrig knivbladene med bare hænder, da det kan forårsage snitsår.
 - Ved opvask i hånden skal vandet være så klart, at du nemt kan se knivindsatsen **20** for ikke at komme til skade på de meget skarpe knive.
 - Når blenderen **6** tømmes, skal man sørge for, ikke at berøre knivbladene i knivindsatsen **20**.
 - Når du tager knivindsatsen **20** ud og indsætter den, skal du sørge for, ikke at berøre knivbladene.
- Ved turbofunktionen (se „6.8 Turbo-funktion“ på side 80) må der ikke være meget varme ingredienser i blenderen **6**. Disse kunne blive slynget ud og medføre forbrændinger.
- Apparatet må ikke anvendes med et eksternt kontaktur eller separat fjernstyringssystem, som f.eks. en fjernbetjent stikkontakt.
- Dyp aldrig motordelen **17** i vand.
- Brug aldrig skurende, ætsende eller ridsende rengøringsmidler. Dette kan beskadige apparatet.

4.3 Generelle anvisninger

- Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt igennem før brug. Den betragtes som en integreret del af produktet og skal til enhver tid være til rådighed.
- Benyt kun apparatet til det beskrevne anvendelsesformål (se „1.1 Anvendelsesformål“ på side 73).
- Kontroller, at den nødvendige netspænding (se typeskiltet på apparatet) stemmer overens med den aktuelle netspænding.
- Vær opmærksom på, at ethvert krav om garanti og ansvar bortfalder, hvis der bruges tilbehør, som ikke anbefales i

brugsanvisningen, eller hvis der ved reparation ikke udelukkende bruges originale reservedele. Det gælder også, hvis reparationerne udføres af ikke kvalificerede personer. Kontaktdataene findes i „Service-center“ på side 95.

- Ved eventuelle fejl i garantiperioden må apparatet kun repareres af vores servicecenter. Ellers bortfalder ethvert garantikrav.

4.4 Beskyttelse mod elektrisk stød



Advarsel!

Efterfølgende sikkerhedsanvisninger skal beskytte dig mod elektrisk stød.

- Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med jord, da dette beskytter mod elektrisk stød.
- Hvis apparatet er beskadiget, må det under ingen omstændigheder bruges. I sådanne tilfælde skal apparatet repareres af kvalificerede fagfolk. Kontaktdataene findes i „Service-center“ på side 95.
- Hvis dette apparats nettilslutningsledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- Kontroller, at dit strømnet svarer til apparatets tekniske data (se „3. Tekniske data“ på side 74).
- Der må aldrig komme vand eller væsker ind i motordelen **17**. Derfor:
 - Brug det aldrig udendørs
 - Dyp aldrig motordelen **17** i vand
 - Stil aldrig beholdere, såsom drikkeglas, vaser osv. med væske på apparatet
 - Må aldrig anvendes i meget fugtige omgivelser
 - Må aldrig anvendes i umiddelbar nærhed af håndvaske, badekar,

brusere eller swimmingpooler, da der kan trænge vandsprøjt ind i apparatet.

Hvis der alligevel kommer væske ind i apparatet, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten og få apparatet repareret af kvalificerede fagfolk. Kontaktdataene findes i „Service-center“ på side 95.

- Tag aldrig fat i apparatet, netledningen eller netstikket med fugtige hænder.
- Træk altid nettilslutningsledningen ud ved stikket. Træk aldrig i selve netledningen.
- Sørg for, at nettilslutningsledningen ikke bliver knækket eller klemmt inde.
- Hold nettilslutningsledningen væk fra varme overflader (f.eks. komfur).
- Træk stikket ud af stikkontakten, hvis apparatet ikke skal bruges i længere tid. Kun da er apparatet helt strømfrit.
- Undgå brugen af forlængerledninger. Dette er kun tilladt under visse forudsætninger:
 - Forlængerledningen skal være egnet til ventilatorens strømstyrke.
 - Forlængerledningen må ikke være trukket „løst“: Man må ikke kunne snuble over den, og børn må ikke kunne få fat i den.
 - Forlængerledningen må under ingen omstændigheder være beskadiget.
 - Der må ikke tilsluttes andre apparater end dette til stikkontakten, da strømnettet ellers kan blive overbelastet (det er ikke tilladt at bruge multistikdåser!).

4.5 Beskyttelse mod brandfare



Advarsel! Da apparatet arbejder med høje temperaturer, skal du overholde følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå brand.

- For at undgå overophedning må apparatet aldrig tildækkes. Sørg altid for, at luften kan komme frit ind og ud. Ellers kan varmen ophobes i apparatet.

4.6 Beskyttelse mod kvæstelser



Advarsel! Overhold følgende henvisninger for at undgå kvæstelser.

- Sørg for, at man ikke kan snuble over nettilslutningsledningen, og at ingen sidder fast i den eller kan træde på den.
- Undgå kontakt med apparatets bevægelige dele under driften, f.eks. knivindsats **20** og røreadapter **22**. Hænder eller hår kunne blive trukket ind i apparatet, det ville føre til kvæstelser.
- Inden enhver rengøring eller udskiftning af tilbehør skal netstikket trækkes ud af stikkontakten.
- Vær opmærksom på, at apparatets overflader kan blive varme under brug:
 - Tag under driften altid kun fat i kondensat-samlebeholderen **4**, dampindsatserne **3** og **2** samt låget til dampindsatserne **1** med grydelapper eller køkkenhandsker.
 - Lad først apparatet afkøle, inden du flytter det til et andet sted.
- Apparatet arbejder med varm damp. For at undgå skoldninger:
 - Undlad så vidt muligt at åbne låget til dampindsatserne **1** under kogningen, da der ellers kommer varm damp ud;
 - Sørg for, at der kommer varm damp ud af dampåbningerne i låget til

dampindsatser **1**. Tildæk aldrig disse åbninger, da der ellers kunne opstå en dampophobning i apparatet, som helt pludseligt kommer ud, når der åbnes;

- Hvis du vil åbne låget til dampindsatser **1**, skal du først løfte det lidt på bagsiden, så den bølge af damp, som kommer ud, ledes væk fra dig selv.

4.7 Børnesikkerhed



Advarsel! Børn kan ofte ikke vurdere farer rigtigt og derfor pådrage sig kvæstelser. Vær derfor opmærksom på følgende:

- Dette apparat må kun bruges under voksnes tilsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Sørg for, at apparatet altid befinder sig uden for børns rækkevidde, så de ikke kan få fat i nettilslutningsledningen eller lege med denne.
- Sørg for, at emballagefolien ikke bliver en dødelig fælde for børn. Emballagefolie er intet legetøj.

4.8 Materielle skader

Forsigtig! Overhold følgende bestemmelser for at undgå materielle skader.

- Stil altid apparatet på en jævn, tør, skridsikker og vandfast flade, så det hverken kan vælte eller glide ned.
- Stil ikke apparatet på en varm komfurplade.
- Anvend aldrig røreadapteren **22** og blenderen **6** uden indhold. Dette kan forårsage overophedning af motoren.
- Røreadapteren **22** må kun bruges ved hastighedstrinnene 1 til 4.

- Turbo-tasten må ikke bruges, når røreadapteren **22** bruges.
- Anvend blenderen **6** udelukkende med påsat låg til blenderen **25**, da væske ellers kan slynges ud.
- Flyt ikke apparatet, så længe der er madvarer eller dej i apparatet.
- Overfyld ikke blenderen **6**, da indholdet ellers kan slynges ud. Væske, som løber over, løber ud på underlaget, hvorfor dette skal være vandfast.
- Sørg for, at der hverken er for meget eller for lidt vand i apparatet ved dampkogning.
- Opstil ikke apparatet direkte under et overskab, da damp stiger op og kunne beskadige møblet.
- Brug udelukkende rent drikkevand til at frembringe damp.
- Producenten og importøren fralægger sig ethvert ansvar for skader, som skyldes utilstrækkelig strømforsyning eller en faglig ukorrekt el-installation i bygningen. Henvend dig til en kvalificeret elektriker, hvis du er i tvivl.

5. Udpakning og opstilling

Under produktionen får mange af delene påført en tynd oliefilm som beskyttelse. Afprøv apparatet uden levnedsmidler før første ibrugtagning, så eventuelle rester kan fordampe.

Henvisning: De første gange apparatet bruges, kan der udvikle sig en let lugt på grund af motorens opvarmning. Dette er uskadeligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

1. Tag delene ud af emballagen.
2. Kontroller, at alle delene er med (se „1.2 Leveringsomfang“ på side 74) og ikke er beskadiget.

3. Rengør apparatet grundigt før første brug (se „10. Rengør apparatet og vent“ på side 90).
4. Stil apparatet på en jævn, tør, skridsikker og vandfast flade, så det hverken kan vælte eller glide ned.

Forsigtig! Væske, som løber over, løber ud på underlaget, hvorfor dette skal være vandfast.

Nu kan apparatet tages i brug.

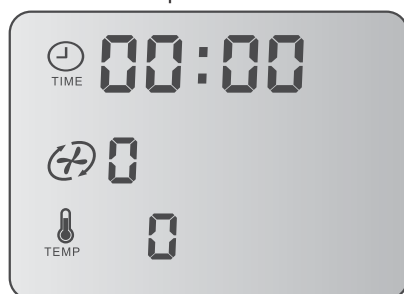
6. Betjening af apparatet

De indstillinger, som beskrives i dette kapitel, kan af sikkerhedsmæssige årsager kun vælges, når apparatet er sammenbygget helt (se „7. Anvendelse af blender“ på side 81 eller „8. Dampkogning“ på side 86).

6.1 Strømforsyningen oprettes

1. Stik stikket i en egnet stikkontakt (se „3. Tekniske data“ på side 74):
 - Driftsindikatoren **7** lyser rødt;

- Displayet **8** lyser og viser alle styringssymboler. Alle indstillelige værdier står på "0".



- Der lyder et akustisk signal.

6.2 Visninger

På displayet **8** vises alle indstillinger og driftsværdier.

Efter nogen tid slukkes lyset på displayet **8**. Så snart der trykkes på en vilkårlig tast eller drejes på en regulator, tændes displayets **8** lys igen.

Driftsindikatoren **7** viser apparatets driftstilstand:

- rød: Apparatet er tilsluttet til strømforsyningen, men ikke i drift;
- blå: Apparatet er i drift.

6.3 Indstilling af tiden

Med tidsregulatoren "TIME" **10** indstiller du, hvor længe kogeprocessen eller forarbejdningen skal vare:

Tidsregulator **10** "-": Tiden reduceres

Tidsregulator **10** "+": Tiden forøges

- Der kan indstilles en tid mellem 1 sekund og 60 minutter;
- Den indstillede tid vises på displayet **8**;



- Når funktionen er startet, tælles tiden nedad;
- Tiden kan ændres under driften.
- Når den indstillede tid er udløbet:
 - Stopper apparatet;
 - lyder der et akustisk signal.

6.4 Indstilling af temperaturen

Du indstiller stegetemperaturen ved at dreje på termostaten "TEMP." **13**:

- Der kan indstilles en temperatur mellem 37 °C og 100 °C;
- Den indstillede temperatur vises på displayet **8**;



- Så snart den valgte temperatur er nået, lyder der et akustisk signal, og der vises et tilsvarende symbol;
- Temperaturen kan ændres under driften;
- Hvis der indstilles et hastighedstrin over 3, er varmfunktionen blokeret, og der kan ikke indstilles nogen temperatur.



6.5 Dampkogning

For at koge med damp drejer du termostaten **13** så langt mod højre, indtil displayet **8** med "SF" ("extra steam") viser, at der frembringes damp.



Den nøjagtige fremgangsmåde for dampkogning kan du læse i „8. Dampkogning“ på side 86.

6.6 Indstilling af hastigheden

Du indstiller hastigheden på hastighedsregulatoren "SPEED" **12**:

- Hastigheden kan indstilles i 10 trin:
 - Trin 1 - 4: til røreadapter **22**;
 - Trin 1 - 10: til knivindsats **20**.

Forsigtig!

- Røreadapteren **22** må kun bruges ved hastighedstrinnene 1 til 4.
- Når der blandes væsker på trin 10, må der maksimalt være 1 liter i blenderen **6**, da der ellers kan blive slynget væske ud (se „7. Anvendelse af blender“ på side 81). Ved lavere hastighedstrin end 10 må blenderen være fyldt op til et maksimum på 2 l.
- Det indstillede hastighedstrin vises på displayet **8**;



- Hastighedstrinnet kan ændres under driften;
- Hvis du under driften ændrer hastigheden til "0", standser apparatet;
- Er der valgt en temperatur, står kun hastighedstrinnene 1 - 3 til rådighed.

Henvisninger:

- Vælger du hastighedstrin 7 til 10, skifter apparatet først til trin 6 for så langsomt at forøge hastigheden til det indstillede trin. Hermed skal det forhindres, at væsken skvulper ud af blenderen **6** ved pludselig acceleration.
- Hvis blenderen **6** er meget fuld, kan det ske, at hastigheden automatisk reduceres. Hertil afbrydes knivindsatsens **20** rotation i intervaller à 2 sekunder for at beskytte motoren mod overophedning.

6.7 Apparatet startes og stoppes

Når du har indstillet værdierne for tid, temperatur og hastighed, starter du apparatet ved at trykke på tasten "ON/OFF" **11**.

Et nyt tryk på tasten "ON/OFF" **11** afbryder den indeværende koge- eller forarbejdningsproces.

6.8 Turbo-funktion



Advarsel!

Ved turbofunktionen må der ikke være meget varme ingredienser i blenderen **6**. Disse kunne blive slynget ud og medføre forbrændinger.

Forsigtig!

- Når der blandes væsker, må der maksimalt være 1 liter i blenderen **6**, da der ellers kan blive slynget væske ud.
- Ved denne funktion skal du holde fast i låget til blenderens påfyldningsåbning inkl. måleskala **26**;
- Hold maksimalt turbo-tasten **9** nede i 10 sekunder;
- Brug aldrig denne funktion, når røreadapteren **22** bruges.

Med turbo-funktionen kan du i kort tid vælge hastighedstrin 10 (maksimum). Det tjener f.eks. til at findele nødder, små mængder urter eller løg hurtigt.

- Tryk på tasten "ON/OFF" **11**.

På displayet blinker symbolet for hastigheden.



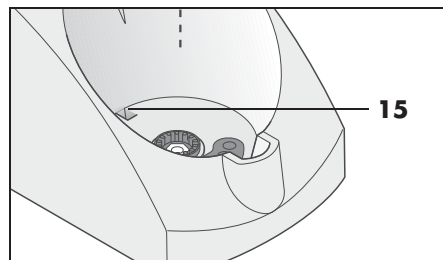
- Tryk på turbo-tasten **9**.

Henvisninger:

- Turbo-funktionen fungerer kun, hvis der ikke er valgt noget hastighedstrin.
- Hastigheden forøges helt pludseligt til trin 10 (maksimum). Der accelereres ikke langsomt op, som ved valg af hastigheden med hastighedsregulatoren **12** (se „6.6 Indstilling af hastigheden“ på side 80).

6.9 Overløb

I holderen til blenderen **14** befinder der sig et overløbshul **15**.

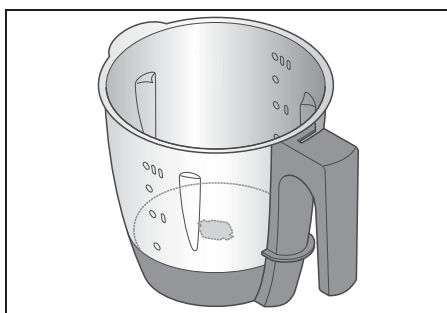


Skulle der komme væske ud af blenderen **6**, samler den sig ikke i motordelen **17**, men kan via overløbshullet **15** komme ud på underlaget.

7. Anvendelse af blender

Henvisning: I denne brugsanvisning beskrives de grundlæggende funktioner som miksning, findeling og dampkogning. Du finder angivelser om tilberedningen af specielle retter i den medleverede kokebog.

7.1 Markeringer i blenderen



Blenderen **6** har markeringer for påfyldningsmængden på den indvendige side:

Nederste markering: 0,5 liter

Øverste markering: 2 liter, svarende til den maksimalt tilladte påfyldningsmængde.

Mellemste markeringer: 1,0 og 1,5 liter

Forsigtig! Når der blandes væsker på trin 10 eller med turbo-tast **9**, må der maksimalt være 1 liter i blenderen **6**, da der ellers kan blive slynget væske ud. Ved lavere hastighedstrin end 10 må blenderen være fyldt op til et maksimum på 2 l.

Henvisning: Ved nogle arbejder må der ikke være for lidt væske i beholderen **6**, for at apparatet kan fungere korrekt. F.eks. bør man ved piskning af fløde mindst bruge 200 ml og ved piskning af æggehvite mindst bruge 2 æg.

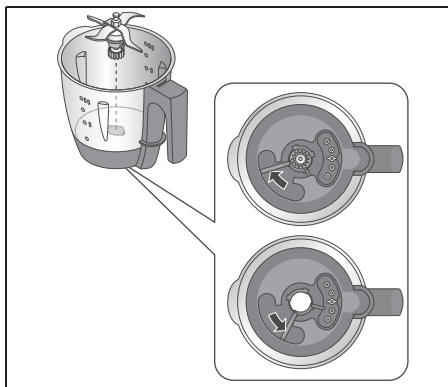
7.2 Isætning og fjernelse af knivindsatsen

Blenderen **6** må aldrig bruges uden knivindsatsen **20**, da knivindsatsen **20** tætnet blenderen **6** forned.



Advarsel! Vær opmærksom på, at knivbladene i knivindsatsen **20** er meget skarpe. Berør aldrig knivbladene med bare hænder, da det kan forårsage snitsår.

Gør som følger for at tage knivindsatsen **20** ud:



1. Læg blenderen **6** vandret hen.

2. Aktiver udløsergrebet på undersiden af blenderen **6**, så symbolet for den åbnede lås bliver vist.



3. Tag forsigtigt knivindsatsen **20** ud.

Gør som følger for at tage knivindsatsen **20** ud:

4. Læg blenderen **6** vandret hen.

5. Sæt knivindsatsen **20** ind indefra. Vær opmærksom på, at de to knaster ved foden af knivindsatsen **20** skal stikkes igennem de to udkæringer i bunden af blenderen **6**.

Forsigtig!

- Sørg for, at gummitætningen **19** fra knivindsatsen **20** sidder korrekt, ellers kan indholdet løbe ud.

6. For at låse knivindsatsen **20** skal du aktivere udløsningsgrebet på undersiden af blenderen **6**, så symbolet for den lukkede lås bliver vist.



Henvisning: Skær store stykker til mindre med en kantlængde på ca. 3 - 4 cm. Større stykker kunne ellers sætte sig fast i knivene.

7.3 Blenderen indsættes

- Sæt blenderen **6** ind i holderen **14**.
- Tryk blenderen **6** lidt ned, indtil den griber ind i tandhjulstrækket.

Henvisninger:

- Hvis tandhjulene ikke stemmer overens, og blenderen **6** ikke lader sig trykke ned, skal du "rokke" lidt, så blenderens **6** tandhjul glider ind i holderen **14**.
- Hvis blenderen **6** ikke er indsat korrekt, forhindrer en sikkerhedsmekanisme apparatets funktion.

7.4 Røreadapteren indsættes og tages ud

Røreadapteren **22** stikkes på knivindsatsen **20**:

- Røreadapteren **22** skal lade sig sætte helt på uden modstand. Er det ikke tilfældet, drejer du røreadapteren **22** 90° og sætter den på igen;
- Røreadapterens **22** vinger befinder sig knivmellemmene;

Forsigtig!

- Røreadapteren **22** må kun bruges ved hastighedstrinnene 1 til 4.
- Turbo-tasten **9** må ikke bruges, når røreadapteren **22** bruges.
- Ved brug af røreadapteren **22** må spartlen **23** ikke bruges, da den kunne komme ind i røreadapteren **22**;
- Ved tilsætningen af levnedsmidler skal du sørge for, at disse ikke blokerer røreadapteren **22**.
- Røreadapteren **22** er ugunstet til at ælte fast dej, f.eks. pizzadej eller brøddej.

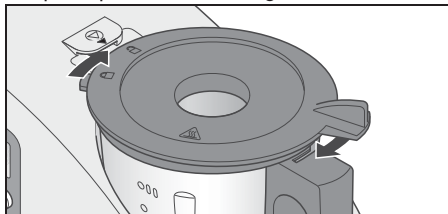
Hertil er det bedre at bruge knivindsatsen **20**.
Træk røreadapteren **22** af opad for at fjerne den.

7.5 Låget til blenderen sættes på

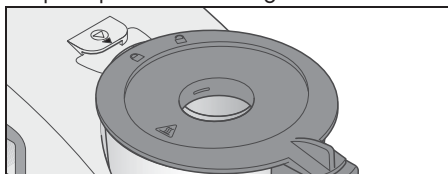
Låget til blenderen **25** kan kun sættes på, hvis blenderen **6** er indsat korrekt.

1. Kontroller, at tætningsringen **24** sidder korrekt i låget til blenderen **25**.
2. Sæt låget til blenderen **25** lidt drejet på blenderen **6**.

Symbolet med den åbnede lås peger på pilen på låseanordningen **16**.



3. Drej låget til blenderen **25** sådan, at symbolet med den lukkede lås peger på pilen på låseanordningen **16**.



Henvisninger:

- Apparatet lader sig kun starte, hvis låget til blenderen **25** er sat korrekt på.
- For at låget til blenderen **25** skal gå korrekt i indgreb i låseanordningen, hjælper det at trykke let på låsesymbolet ved indskrivingen.
- Er låget til blenderen **25** ikke sat korrekt på, vises et tilsvarende symbol på displayet.



7.6 Brugen af låget til blenderens påfyldningsåbning inkl. måleskala

Låget til blenderens påfyldningsåbning inkl. måleskala **26** tjener både som lås til blenderen **6** og til at måle ingredienser.

For at lukke blenderen **6** sætter du låget til blenderens påfyldningsåbning inkl. måleskala **26** med åbningen nedad i låget til blenderen **25** og låser det fast ved at dreje det med uret.

Forsigtig!

Inden du tager låget til blenderens påfyldningsåbning inkl. måleskala **26** af, skal du reducere hastigheden til trin 1, 2 eller 3, så der ikke kan blive slynget levnedsmidler ud.

For at fylde ingredienser på kan låget til blenderens påfyldningsåbning inkl. måleskala **26** kort tages af.

7.7 Kogning og dampning med kogeindsatsen

1. Fyld mindst 500 ml og maksimalt 2 liter vand i blenderen **6**:
 - Der koges, når alle levnedsmidler er dækket med vand;
 - Hvis levnedsmidlerne ikke er dækket fuldstændigt med vand, dampes.
2. Kom levnedsmidlerne i kogeindsatsen **21**.
3. Sæt kogeindsatsen **21** ind i blenderen **6**.
4. Luk blenderen **6** med låget til blenderen **25** og låget til blenderens påfyldningsåbning inkl. måleskala **26**.
5. Indstil den ønskede tid.
6. Indstil den ønskede temperatur med termostaten "TEMP." **13**.

- Den valgte temperatur vises på displayet **8**;



- Vælg hastighedstrin 1.
- Tryk på tasten "ON/OFF" **11**.
Apparatet begynder at arbejde.

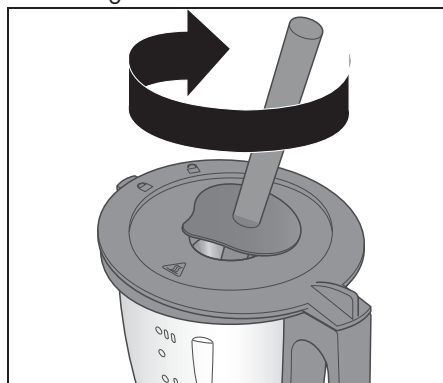
7.8 Brugen af spartlen

Spartlen **23** tjener til at røre i ingredienserne og til at tage kogeindsatsen **21** ud.

Forsigtig!

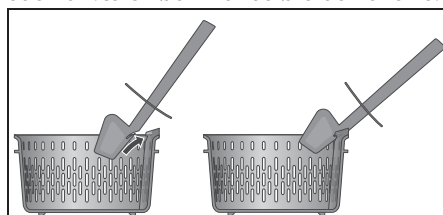
- Spartlen **23** må ikke bruges, når røreadapteren **22** er indsat. Spartlen **23** kunne ellers sætte sig fast i røreadapteren **22**.
- Brug aldrig andet køkkenværktøj til at røre ingredienserne sammen med. Værktøjet kunne komme ind i knivene og føre til skader.

- Rør generelt **med uret**.



Spartlen **23** er konstrueret således, at den ved løbende knivindsats **20** ikke kan komme i kontakt med denne, hvis der røres med uret.

Med krogen på bagsiden af spartlen **23** kan man tage den varme kogeindsats **21** ud uden at være nødt til at berøre den direkte.



7.9 Findeling

Ved brug af knivindsatsen **20** til findeling af levnedsmidler (se „7.2 Isætning og fjernelse af knivindsatsen“ på side 81) gælder følgende vejledende tider:

Madvarer	Mængde	Trin	Tid
Chokolade/ overtræschokolade	200 g	8	30 sekunder
Fine korn	50 g - 250 g	10	2 minutter
Grove korn	50 g - 250 g	10	50 sekunder
Gulerødder (snittet, ca. 5 cm)	500 g	Turbo	Tryk 3 x kort
Hørfrø	20 g	9	25 sekunder
Hvidkål	500 g	5	9 sekunder
Hvidløg	1 - 10 fed	6	8 sekunder

Madvarer	Mængde	Trin	Tid
Isterninger	200 g	5	20 sekunder
Kaffebønner	100 g	10	2 minutter
Kartofler (til kartoffelklatkager)	1.000 g	5	15 sekunder
Kød (let frosset)	20 g - 200 g	7	20 - 30 sekunder
Krydderier	20 g	10	30 sekunder
Løg	1 - 10 stk.	6	8 sekunder
Mandelkerner	200 g	9	25 sekunder
Nødder	200 g	9	25 sekunder
Opskumme frugt-shake	200 ml - 600 ml	8	50 sekunder
Opskumme smoothie, supper, sovse	200 ml - 600 ml	8	50 sekunder
Parmesanost	150 g	10	35 sekunder
Peberkorn	20 g	Turbo	Tryk 3 x kort
Purere frugter	100 g - 800 g	6	8 - 10 sekunder
Purere grøntsager	100 g - 800 g	8	8 - 10 sekunder
Rødkål	500 g	5	9 sekunder
Rundstykker	1 - 3 stk.	8	25 sekunder
Sesam	50 g	8	30 sekunder
Sukker	200 g	Turbo	Tryk op til 6 gange à 10 sekunder. Kontroller ind imellem sukkerets tilstand og findel det efter eget ønske.

7.10 Mikse

Ved brug af røreadapteren **22** til miksning af levnedsmidler (se „7.4 Røreadapteren indsættes og tages ud“ på side 82) gælder følgende vejledende tider:

Madvarer	Mængde	Trin	Tid
Mayonnaise	1 - 3 æg	4	4 minutter
Piske æggehvite stiv	2 - 3 stk.	4	4 minutter
Piske piskefløde stiv	200 - 600 g	3	1 - 2 minutter

8. Dampkogning

Henvisning: I denne brugsanvisning beskrives de grundlæggende funktioner som miksning, findeling og dampkogning. Du finder angivelser om tilberedningen af specielle retter i den medleverede kokebog.

8.1 Forvarme

Hvis du vil koge dybfrostvarer, især kød eller fisk, skal apparatet langsomt forvarmes i 10 minutter:

1. Forbered apparatet, som beskrevet i „8.2 Dampkogning med dampindsatserne“ på side 86 eller „8.3 Dampkogning med kogeindsatsen“ på side 87.

Lad apparatet køre i 10 minutter, inden madvarerne kommes i:

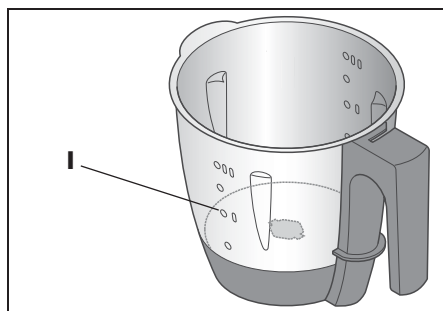
2. Indstil 10 minutter med termostaten "TIME" **10**.
3. Drej termostaten **13** så langt mod højre, indtil displayet **8** med "5F" ("extra steam") viser, at der frembringes damp.



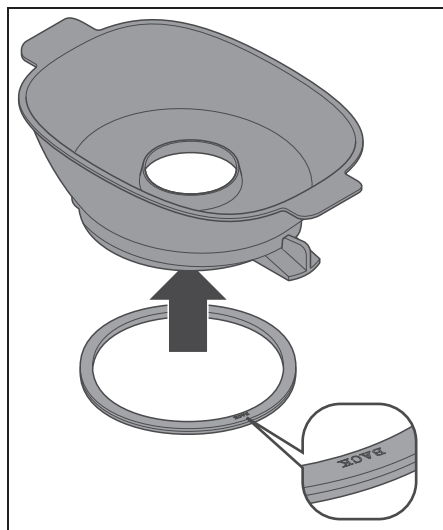
4. Vælg hastighedstrin 1.
5. Tryk på tasten "ON/OFF" **11**.
Apparatet begynder at arbejde.
Apparatet slukker efter 10 minutter. Nu kan du komme madvarerne i apparatet og begynde at dampkoge.

8.2 Dampkogning med dampindsatserne

1. Sæt blenderen **6** ind i motordelen **17**.
2. Fyld 1000 ml vand i blenderen **6**. Det svarer til den anden markering nedefra "I".

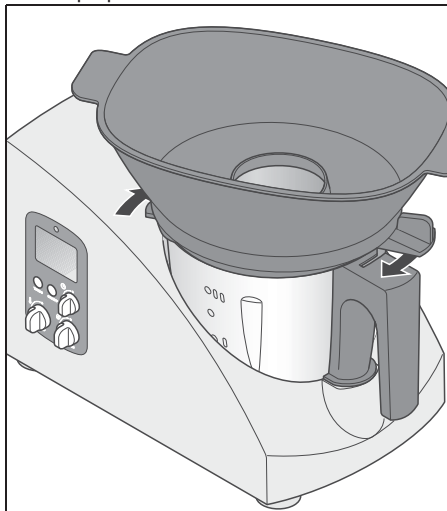


3. Kontroller, at tætningen **5** sidder korrekt i kondensat-samlebeholderen **4**.



Henvisning: Tætningen **5** fra kondensat-samlebeholderen **4** skal indsættes sådan, at man ikke længere kan se markeringen "BACK".

4. Sæt kondensat-samlebeholderen **4** lidt drejet på blenderen **6**.



5. Drej kondensat-samlebeholderen **4** sådan, at den tydeligt går i indgreb.
Apparatet lader sig kun starte, hvis kondensat-samlebeholderen **4** er sat korrekt på.
6. Kom levnedsmidlerne i dampindsatserne **3** og **2**.

Henvisning: Selvom du kun har brug for den flade dampindsats **2**, skal du altid indsætte begge dampindsatser **3** og **2**, for at der ikke kommer damp ud ved siden.

7. Sæt de fyldte dampindsatser **3/2** ind i kondensat-samlebeholderen **4**.
8. Luk dampindsatserne med låget til dampindsatser **1**.
9. Indstil den ønskede tid.
10. Drej termostaten **13** så langt mod højre, indtil displayet **8** med "SF" ("extra steam") viser, at der frembringes damp.



11. Vælg hastighedstrin 1.
12. Tryk på tasten "ON/OFF" **11**.
Apparatet begynder at arbejde.

8.3 Dampkogning med kogeindsatsen

1. Fyld 500 ml vand i blenderen **6**.
2. Kom levnedsmidlerne i kogeindsatsen **21**.
3. Sæt kogeindsatsen **21** ind i blenderen **6**.
4. Luk blenderen **6** med låget til blenderen **25** og låget til blenderens påfyldningsåbning inkl. måleskala **26**.
5. Indstil den ønskede tid.
6. Drej termostaten **13** så langt mod højre, indtil displayet **8** med "SF" ("extra steam") viser, at der frembringes damp.



7. Vælg hastighedstrin 1.
8. Tryk på tasten "ON/OFF" **11**.
Apparatet begynder at arbejde.
Se „7.8 Brugen af spartlen“ på side 84, hvordan kogeindsatsen **21** tages ud, når damptiden er slut.

8.4 Kontrol af kogepunktet

Sørg for, at levnedsmidlerne ikke koger for længe, da grøntsager ellers kan blive for bløde, og kød og fisk kan blive tørre og seje.



Advarsel! Hvis låget **1** eller **25** åbnes uforsigtigt under driften, kan der komme en varm dampsky ud.

Gør som følger for ind imellem at kontrollere madvarernes tilstand:

1. Åbn forsigtigt låget til dampindsatserne **1** eller låget til blenderen **25**.
Når låget åbnes, skal du sørge for ikke at blive ramt af en bølge meget varm damp.
2. Tag så låget helt af.

3. Kontroller madens tilstand med en længere stav eller en gaffel:

- Hvis madvarerne er færdige, trykker du på tasten "ON/OFF" **11** for at slukke for apparatet.
- Er maden ikke helt færdig endnu, sætter du låget på igen og lader apparatet arbejde videre.

8.5 Overophedningsbeskyttelse

Apparatet er beskyttet mod overophedning. Så snart der ikke længere er vand i blenderen **6**, så temperaturen bliver for høj, slukker apparatet automatisk.

I så fald skal du trække stikket ud og lade apparatet afkøle.

Derefter kan du bruge apparatet igen med vand.

9. Tips om dampkogning

Dampkogning er en af de sundeste måder at koge levnedsmidler på. Ikke alene bevares levnedsmidternes næringsstoffer og farve, men også den naturlige smag og konsistens glæder den, som spiser dem. På den måde kan man spare på salt, fedt og krydderier.

9.1 Brugen af dampindsatser

Efter behov kan du enten bruge den dybe dampindsats **3** eller begge dampindsatser. Den flade dampindsats **2** kan ikke bruges uden den dybe dampindsats **3**.

9.2 Tilberedning af menuer

Hvis du vil tilberede en hel menu og derfor bruger begge dampindsatser over hinanden, skal du være opmærksom på følgende:

- Kød og fisk skal altid koges i den nederste dampindsats **3**, så den saft, som drypper ned, ikke drypper ned på de andre levnedsmidler;
- De madvarer med den største vægt skal såvidt muligt koges i den nederste dampindsats **3**.

9.3 Tilberedningstider ved dampkogning

For dampkogning (se „8. Dampkogning“ på side 86) gælder følgende vejledende tider:

Madvarer	Mængde	Tid
Asparges, hele stænger	500 g	30 minutter
Blomkål, i buketter	500 g	40 minutter
Bønner, grønne, hele	500 g	25 minutter
Brokkoli, i buketter	500 g	15 minutter
Cabanossi	4 stk.	20 minutter
Champignoner, i skiver	250 g	12 minutter
Dybfrosne ærter	250 g	22 minutter
Dybfrosne smørgrøntsager	300 g	22 minutter
Fennikel (ca. 10 mm brede stykker)	500 g	17 minutter

Madvarer	Mængde	Tid
Frikadeller og kødboller	500 g	30 minutter
Gråsefilet (à 200 g, 2 cm tyk)	1 - 4 stk.	13 minutter
Gulerødder (ca. 3 mm tykke skiver)	500 g	22 minutter
Hel fisk (ørred à 250 g)	1 - 2 stk.	20 minutter
Høsefilet, i portionsstykker	500 g	10 minutter
Hvidkål (ca. 10 mm brede strimler)	500 g	30 minutter
Kalkunfilet, hel	150 g	20 minutter
Kalkunfilet, i portionsstykker	500 g	10 minutter
Kålrabi (ca. 10 mm brede stykker)	500 g	20 minutter
Kartofler, skrællede, i kvarter	800 g	35 minutter
Kartofler, små med skræl	800 g	35 minutter
Knækpølser, i pølsetarm	4 stk.	10 minutter
Kyllingefilet, hel	150 g	20 minutter
Laksefilet (à 300 g, 3 - 4 cm tyk)	1 - 4 stk.	15 minutter
Peberfrugter (ca. 10 mm brede strimler)	500 g	12 minutter
Porre (ca. 10 mm brede ringe)	500 g	15 minutter
Rejer	250 g	22 minutter
Rosenkål, hele	500 g	40 minutter
Spinat, frisk	500 g	20 minutter
Squash (ca. 5 mm tykke skiver)	500 g	17 minutter
Sukkerærter, hele	200 g	12 minutter

- Vær opmærksom på, at angivelserne kan variere alt efter levnedsmidlet og kun er vejledende.
- Hvis du vil koge dybfrostvarer, især kød eller fisk, skal apparatet langsomt forvarmes i 10 minutter (se „8.1 Forvarme“ på side 86).
- Ved dybfrostvare forlænges den nødvendige tilberedningstid op til det dobbelte af de ovenfor angivne værdier. Kontroller derfor regelmæssigt, om maden er gennemkogt (se „8.4 Kontrol af kogepunktet“ på side 87).

10. Rengør apparatet og vent



Advarsel! For at undgå fare for elektrisk stød, kvæstelse eller beskadigelse:

- Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden rengøring.
- Dyp aldrig motordelen **17** i vand.
- Vær opmærksom på, at knivbladene i knivindsatsen **20** er meget skarpe. Berør aldrig knivbladene med bare hænder, da det kan forårsage snitsår.

Forsigtig! Brug ikke skurende, ætsende eller ridsende rengøringsmidler. Dette kan beskadige maskinen.

10.1 Rengøring af motordelen

1. Rengør motordelen **17** med en fugtig klud. Du kan også tilsætte lidt opvaskemiddel.
2. Vask efter med rent vand.
3. Tag først motordelen **17** i brug igen, når det er helt tørt.

10.2 Rengøring af blenderen

1. Sæt blenderen **6** på apparatet med indsat knivindsats **20**.
2. Fyld den ca. halvt med varmt vand.
3. Sæt låget til blenderen **25** og låget til blenderens påfyldningsåbning inkl. måleskala **26** på.
4. Stik stikket i en egnet stikkontakt (se „3. Tekniske data“ på side 74).
5. Tryk flere gange kort på turbo-tasten **9**.
6. Tag blenderen **6** af maskinen.
7. Hæld vandet væk.

Nu er blenderen **6** foreløbigt rengjort.

8. Tag knivindsatsen **20** (se „7.2 Isætning og fjernelse af knivindsatsen“ på side 81) ud.
9. Rengør blenderen **6** i hånden i en håndvask med opvaskevand.
10. Skyl blenderen **6** under rent vand.
11. Lad blenderen **6** tørre helt, inden den bruges igen.

10.3 Rengøring af tilbehør



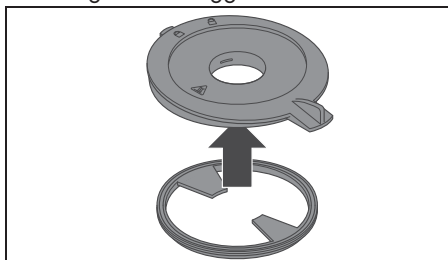
Advarsler! Knivindsatsen **20** har meget skarpe knivblade. For at undgå kvæstelser:

- Vær opmærksom på, at knivbladene i knivindsatsen **20** er meget skarpe. Berør aldrig knivbladene med bare hænder, da det kan forårsage snitsår.
 - Ved opvask i hånden skal vandet være så klart, at du nemt kan se knivindsatsen **20** for ikke at komme til skade på de meget skarpe knive.
1. Tag knivindsatsen **20** ud af blenderen **6** (se „7.2 Isætning og fjernelse af knivindsatsen“ på side 81).
 2. Tag knivindsatsens tætning **19** ud af knivindsatsen **20**.
 3. Tag tætningen fra låget til blenderen **24** ud af låget til blenderen **25**.
 4. Tag kondensat-samlebeholderens **5** tætning ud af kondensat-samlebeholderen **4**.
 5. Rengør alt tilbehøret i hånden i en håndvask.
 6. Lad alle dele tørre fuldstændig.
 7. Sæt kondensat-samlebeholderens **5** tætning ind i kondensat-samlebeholderen **4**.

Henvisning: Tætningen fra kondensat-samlebeholderen **5** skal indsættes sådan, at man ikke længere kan se markeringen "BACK".

8. Sæt tætningen fra låget til blenderen **24** ind låget til blenderen **25**.

Henvisning: Tætningen fra låget til blenderen **24** skal indsættes således, at den glatte side ligger indad.



9. Sæt knivindsatsens tætning ud af knivindsatsen **19** ind i knivindsatsen **20** igen.

10.4 Rengøring i opvaskemaskine

Følgende dele må komme i opvaskemaskine:

- Blender **6**
- Låget til blenderens påfyldningsåbning inkl. måleskala **26**
- Låget til blenderen **25** uden lågets tætning **24**
- Knivindsatsen **20** uden knivindsatsens tætning **19**
- Kogeindsatsen **21**
- Røreadapteren **22**
- Spartlen **23**
- Kondensat-samlebeholderen **4** uden kondensat-samlebeholderens tætning **5**
- Dampindsats, dyb **3**
- Dampindsats, flad **2**
- Låg til dampindsatser **1**

Følgende dele må aldrig komme i opvaskemaskinen:

- Motordel **17**
- Alle tætninger

10.5 Afkalkning

Særligt ved dampkogning med kalkholdigt vand kan der aflejre sig kalk på de benyttede dele, især i blenderen **6**.

1. Lette kalkaflejringer fjernes ved at komme lidt husholdningseddike på en klud og tørre aflejringerne af med den.
2. Skyl efter med rent vand.

Skulle der allerede have afsat sig større mængder kalk, skal du absolut fjerne dem for at sikre apparatets funktionsevne. Tilkalkninger kan nedsætte ydelsen betydeligt.

Forsigtig! Brug aldrig almindelige afkalkningsmidler, heller ikke iseddike eller eddikeessens.

3. For at fjerne større kalkaflejringer anbefaler vi at fylde 500 ml lys mæddike og 500 ml kogende vand i en egnet beholder, f.eks. en plastskål, og lade det indvirke på de tilkalkede dele i 30 min.

Henvisning: Længere indvirkningstider forbedrer ikke afkalkningen, men kan skade delene vedvarende.

4. Skyl efter med rent vand.
5. Lad delene tørre helt, inden de bruges igen.

10.6 Bestilling af tætninger

Tætningen fra låget til blenderen **24**, knivindsatsens tætning **19** og tætningen fra kondensat-samlebeholderen **5** kan bestilles i servicecentret (se „Service-center“ på side 95).

11. Fejl, årsag, afhjælpning

11.1 Problemer under brug

Problem	Årsag	Afhjælpning
Apparatet starter ikke	Blenderen 6 er ikke indsat korrekt	Indsæt blenderen 6 korrekt (se „7.3 Blenderen indsættes“ på side 82)
	Låget 25 til blenderen 6 er ikke sat korrekt på	Sæt låget 25 korrekt på (se „7.5 Låget til blenderen sættes på“ på side 83)
	Ingen strømforsyning	Kontroller netstik og evt. sikring
	Forkert spændingsforsyning	Sørg for korrekt spænding (se „6.1 Strømforsyningen oprettes“ på side 78)
Væske under apparatet	Knivindsatsen 20 er ikke indsat korrekt og utæt	Indsæt knivindsatsen 20 korrekt (se „7.2 Isætning og fjernelse af knivindsatsen“ på side 81)
	Knivindsatsens tætning 19 er defekt	Indsæt en ny tætning 19 (se „10.6 Bestilling af tætninger“ på side 91)
	Der er løbet væske ud af blenderen 6 og via overløbsåbningen i motordelen 17 løbet ud på underlaget (se „6.9 Overløb“ på side 81)	Når der blandes væsker på trin 10 eller med turbo-tast 9 , må der maksimalt være 1 liter i blenderen 6 , da der ellers kan blive slynget væske ud. Ved lavere hastighedstrin end 10 må blenderen være fyldt op til et maksimum på 2 l.
Ved låget 25 fra blenderen 6 kommer der væske ud	Tætningen 24 er ikke indsat korrekt	Indsæt tætningen 24 korrekt (se „10.3 Rengøring af tilbehør“ på side 90)
	Tætningen 24 er defekt	Indsæt en ny tætning 24 (se „10.6 Bestilling af tætninger“ på side 91)
Der kan ikke indstilles nogen temperatur	Der er valgt et hastighedstrin 4 - 10	Vælg hastighedstrin 0 - 3 (se „6.6 Indstilling af hastigheden“ på side 80)
Man kan ikke vælge et højere hastighedstrin end 3	Der er indstillet en temperatur	Stil temperaturen på 0

11.2 Fejlmeldinger på displayet

Visning	Årsag	Afhjælpning
E3	Blenderen 6 er fyldt for meget	Tag noget af indholdet ud
	Låget fra blenderen 6 er ikke lukket korrekt	Luk låget korrekt (se „7.5 Låget til blenderen sættes på“ på side 83)
HHH	Blenderen 6 er ikke indsat korrekt i motordelen 17	Indsæt blenderen 6 korrekt (se „7.3 Blenderen indsættes“ på side 82)
	Blenderen 6 er under driften taget ud	Stop apparatet, inden blenderen 6 tages ud (se „6.7 Apparatet startes og stoppes“ på side 80)
LLL	Fejl i elektronikken	Kontakt servicecentret (se „Service-center“ på side 95)
	Den indstillede temperatur er nået (se „6.4 Indstilling af temperaturen“ på side 79)	Kræver ingen forholdsregler

12. Bortskaffelse

12.1 Apparat



Symbolet med skraldespanden på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Dette gælder både for produktet og alle tilbehørsdele, som er markeret med dette symbol. Markerede produkter må ikke bortskaffes med det almindelige husholdningsaffald, men skal afleveres til et indsamlingssted for recycling af elektriske og

elektroniske apparater. Recycling hjælper med til at reducere forbruget af råstoffer og til at aflaste miljøet. Overhold derfor ubetinget dit lands bortskaffelsesforskrifter.

12.2 Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du overholde de gældende miljøforskrifter.

13. Garanti fra HOYER Handel GmbH

Kære kunde!

For dette apparat får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved dette produkt tilkommer der dig rettigheder over for sælgeren af produktet i henhold til loven. Disse rettigheder i henhold til loven indskrænkes ikke af vores nedenfor angivne garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på dagen for købet. Opbevar venligst den originale kvittering godt. Dette dokument er nødvendigt som dokumentation for købet.

Hvis der inden for tre år fra datoen for købet af dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, bliver produktet af os – efter vores valg – gratis repareret eller udskiftet for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og kvitteringen for købet (kassebonen) fremlægges inden for fristen på tre år, og det skriftligt beskrives, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er omfattet af vores garanti, får du det reparerede eller et nyt produkt tilbage. Med reparationen eller udskiftningen af produktet begynder der ikke nogen ny garantiperiode.

Garantiperiode og mangelkrav i henhold til loven

Garantiperioden bliver ikke forlænget ved garantiydelsen. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Der skal straks efter udpakningen gives meddelelse om skader og mangler, som eventuelt allerede foreligger ved købet. Reparationer, som udføres efter garantiperiodens udløb, forpligter til betaling.

Garantiens omfang

Apparatet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsdirektiver og kontrolleret samvittighedsfuldt inden udleveringen.

Garantiydelsen gælder for materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, som er udsat for normal slidage og derfor kan anses for at være sliddele, eller ved beskadigelser af skrøbelige dele, fx kontakter, genopladelige batterier eller dele, som er fremstillet af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet beskadiges, ikke bruges korrekt eller ikke er blevet vedligeholdt. For en korrekt brug af produktet skal alle anvisninger, som er angivet i brugsanvisningen, nøje overholdes. Anvendelser og håndteringer, som frarådes i brugsanvisningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås.

Produktet er udelukkende fremstillet til privat brug, ikke til erhvervsmæssig brug.

Ved misbrug og ukorrekt behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-center, bortfalder garantien.

Afvikling i garantitilfælde

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du overholde følgende henvisninger:

- Hold artikelnummer (for dette apparat: IAN 93471) og kassebon parat som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret fremgår af typeskiltet, en gravure, på forsiden af din vejledning (nede til venstre) eller som mærkat på apparatet.
- Skulle der opstå funktionsfejl eller andre mangler, bedes du i første omgang

kontakte det nedenfor angivne service-center telefonisk eller pr. e-mail.

- Et produkt, som er registreret som defekt, kan du så portofrit sende til den service-adresse, du får meddelt. Vedlæg købskvitteringen (kassebonen) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



Under www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og software.



Service-center

DK Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 93471



Leverandør

Vær venligst opmærksom på, at den følgende adresse **ikke er nogen serviceadresse**. Kontakt i første omgang det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Tyskland

Sommaire

1. Description de l'appareil	96
2. Désignation des pièces (cf. le volet rabattable)	97
3. Caractéristiques techniques	97
4. Consignes de sécurité	98
5. Déballage et installation	101
6. Utilisation de l'appareil	102
7. Utilisation du bol mixeur	105
8. Cuisson à la vapeur	110
9. Conseils pour la cuisson à la vapeur	113
10. Nettoyage et entretien de l'appareil	114
11. Dysfonctionnements, leurs causes et leur élimination	117
12. Mise au rebut	119
13. Garantie de la société HOYER Handel GmbH	119

Merci d'avoir acheté ce nouvel produit.

Vous avez porté votre choix sur un produit haut de gamme. La notice d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Elle contient des remarques importantes relatives à la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut.

Avant tout usage du produit, prenez connaissance de toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. Utilisez le produit uniquement comme décrit et pour les domaines d'application indiqués.

En cas de transfert du produit à un tiers, tous les documents qui accompagnent ce produit doivent être remis simultanément.

1. Description de l'appareil

1.1 Destination

Le robot ménager SilverCrest SKMH 1100 A1 permet de mixer, battre, fouetter, mélanger, hacher, émincer, réaliser des purées, émulsionner, cuire à la vapeur, cuire à l'étouffée et cuire à l'eau les aliments.

la présente notice d'utilisation présente les fonctions de base comme le mixage, le hachage et la cuisson vapeur. Les indications pour la préparation de plats spéciaux se trouvent dans le livre de cuisine fourni.

Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des pièces sèches. L'utilisation en extérieur ou en milieu humide est proscrite.

Cet appareil a été conçu pour un usage domestique privé et non pour un usage professionnel ou commercial.

L'appareil ne se prête pas à une utilisation :

- dans les cuisines de locaux commerciaux tels bureaux, magasins, ou autres ;
- dans les exploitations agricoles ;

- par les clients d'hôtels, motels ou autres établissements ;
- dans les chambres d'hôtes.

1.2 Fournitures

- 1 robot ménager, appareil de base
- 1 bol mixeur comprenant :
 - couteau hachoir
 - couvercle du bol mixeur
 - bouchon gradué d'obturation et de remplissage du bol mixeur
- 1 panier de cuisson
- 1 batteur
- 1 spatule
- 1 ensemble cuisson vapeur, composé des éléments suivants :
 - collecteur d'eau de cuisson
 - panier vapeur profond
 - panier vapeur plat
 - couvercle des paniers vapeur
- 1 notice d'utilisation
- 1 livre de cuisine

2. Désignation des pièces (cf. le volet rabattable)

- | | |
|---|---|
| 1 Couvercle des paniers vapeur | 13 Bouton de réglage de la température « TEMP. » |
| 2 Panier vapeur plat | 14 Logement du bol mixeur |
| 3 Panier vapeur profond | 15 Orifice de refoulement |
| 4 Collecteur d'eau de cuisson | 16 Verrouillage |
| 5 Joint du collecteur d'eau de cuisson | 17 Appareil de base |
| 6 Bol mixeur | 18 Pieds à ventouse |
| 7 Voyant de fonctionnement <ul style="list-style-type: none"> - rouge : l'appareil est branché sur le secteur mais n'est pas en marche - bleu : l'appareil est en marche | 19 Joint du couteau hachoir |
| 8 Affichage | 20 Couteau hachoir |
| 9 Bouton Turbo « TURBO » | 21 Panier de cuisson |
| 10 Bouton de réglage du temps « TIME » | 22 Batteur |
| 11 Bouton « ON/OFF » | 23 Spatule |
| 12 Bouton de réglage de la vitesse « SPEED » | 24 Joint d'étanchéité du couvercle du bol mixeur |
| | 25 Couvercle du bol mixeur |
| | 26 Bouchon gradué d'obturation et de remplissage du bol mixeur |

3. Caractéristiques techniques

Alimentation en tension : 230 V~ / 50 Hz
 Puissance : max. 1100 watts ;
 Mixeur : 500 watts, cuiseur : 1000 watts
 Classe de protection : I
 Capacité maximale du bol mixeur **6** : 2 litres



4. Consignes de sécurité

4.1 Définitions

Les termes suivants figurant dans la présente notice d'utilisation sont destinés à attirer votre attention :



Attention !

Risque majeur : Le non-respect de ces avertissements peut avoir des conséquences fatales pour votre santé et pour votre vie.

Prudence !

Risque moyen : le non-respect de ces avertissements peut entraîner des dommages matériels.

Remarque :

Risque faible : il convient de tenir compte de ces remarques lors de l'utilisation de l'appareil.

4.2 Consignes particulières concernant le présent appareil



Attention ! Respectez les consignes suivantes pour éviter toute blessure et tout dommage matériel.

- L'utilisation de cet appareil par des enfants est proscrite.
- L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de la portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil à condition qu'elles soient accompagnées ou aient reçu les instructions nécessaires à une utilisation sûre de l'appareil, et qu'elles aient compris les dangers en résultant.

- Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas sous surveillance, ou avant de l'assembler, de le désassembler ou de le nettoyer.
- Avant de remplacer une pièce ou de changer d'accessoire, mettre l'appareil hors service et le débrancher.
- Les lames du couteau hachoir **20** sont tranchantes.
 - Ne jamais toucher les lames à mains nues pour éviter tout risque de coupure.
 - Lorsque vous nettoyez le couteau, veillez à ce que l'eau soit claire : vous devez pouvoir voir le couteau **20** dans l'eau pour éviter de toucher la lame et de vous y blesser.
 - Lorsque vous videz le bol mixeur **6** attention à ne pas toucher les lames du couteau hachoir **20**.
 - Lorsque vous retirez ou replacez le couteau hachoir **20** attention à ne pas toucher les lames.
- Pendant la fonction Turbo (voir « 6.8 Fonction Turbo » à la page 104) le bol mixeur **6** ne doit pas contenir d'ingrédients chauds. Ceux-ci pourraient être projetés et causer des brûlures.
- L'appareil ne doit pas être mis en marche au moyen d'une minuterie externe ni d'un système de déclenchement à distance séparé, par ex. prise à télécommande RF.
- Ne jamais passer l'appareil de base **17** sous l'eau.
- Ne jamais utiliser de détergents corrosifs ou abrasifs, ni de produits de récurage. Ceci pourrait endommager l'appareil.

4.3 Consignes d'ordre général

- Veuillez lire attentivement la présente notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil. Elle fait partie intégrante de

l'appareil et doit toujours être à portée de main.

- N'utilisez l'appareil qu'aux fins décrites précédemment (voir « 1.1 Destination » à la page 96).
- Vérifiez que la tension secteur disponible correspond bien à la tension réseau requise (indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Toute prétention aux droits de garantie et mise en cause de notre responsabilité seront sans effet après des réparations ayant eu recours à des accessoires autres que ceux recommandés dans la présente notice d'utilisation ou à des pièces de rechange non d'origine. Il en sera de même pour toute réparation effectuée par un personnel non qualifié. Les coordonnées des interlocuteurs compétents sont précisées sous « Service après-vente » à la page 121.
- En cas de dysfonctionnement pendant la période de garantie, la remise en état de l'appareil doit être effectuée uniquement par notre service après-vente. Dans le cas contraire, l'appareil n'est plus couvert par la garantie.

4.4 Protection contre les décharges électriques



Attention ! Les consignes de sécurité à suivre sont destinées à vous protéger des décharges électriques.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur équipée d'une mise à la terre, condition essentielle à la protection contre les décharges électriques.
- Si l'appareil est endommagé, ne l'utilisez en aucun cas. Faites-le réparer par une main d'œuvre qualifiée. Les coordonnées des interlocuteurs

compétents sont précisées sous « Service après-vente » à la page 121.

- Si le câble d'alimentation électrique de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble neuf afin d'éviter tout risque, et ce par le fabricant ou toute autre personne compétente.
- Veillez à ce que votre alimentation secteur corresponde aux caractéristiques techniques de l'appareil (voir « 3. Caractéristiques techniques » à la page 97).
- Aucun liquide, eau ou autre, ne doit pénétrer dans l'appareil de base **17**. Pour cette raison :
 - ne jamais utiliser l'appareil en extérieur ;
 - ne jamais passer l'appareil de base **17** sous l'eau ;
 - ne jamais poser de récipients remplis de liquide, tels verres, vases etc., sur l'appareil ;
 - ne jamais utiliser l'appareil dans un environnement très humide ;
 - ne jamais utiliser l'appareil à proximité immédiate d'un lavabo, d'une baignoire, d'une douche ou d'une piscine, en raison des risques de projections d'eau sur l'appareil.

Si du liquide venait à pénétrer à l'intérieur de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur et faites réparer l'appareil par une personne qualifiée. Les coordonnées des interlocuteurs compétents sont précisées sous « Service après-vente » à la page 121.

- Ne saisissez jamais l'appareil, le câble de raccordement électrique ou la fiche secteur avec les mains mouillées.
- Débranchez le câble de raccordement électrique uniquement par la fiche secteur. Ne tirez jamais sur le câble de raccordement lui-même.

- Veillez à ne jamais couder ou coincer le câble de raccordement.
- Maintenez le câble de raccordement électrique éloigné des surfaces brûlantes (plaques de cuisson, par exemple).
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant un certain temps, débranchez la fiche secteur de la prise. C'est le seul moyen de mettre l'appareil hors tension.
- Évitez l'utilisation de rallonges électriques. Les rallonges sont autorisées sous certaines conditions uniquement :
 - la rallonge doit convenir à l'ampérage de l'appareil ;
 - la rallonge doit être fixe afin que personne ne puisse trébucher dessus ni que les enfants puissent y toucher ;
 - le câble ne doit en aucun cas être endommagé.
 - Aucun autre appareil que celui-ci ne doit être raccordé à la prise secteur, une surcharge du secteur pouvant sinon survenir (multiprises interdites !).
- Veillez à ce que le câble de raccordement électrique ne constitue jamais un obstacle sur lequel une personne pourrait trébucher, marcher, ou dans lequel elle pourrait se prendre les pieds.
- Lors du fonctionnement, évitez tout contact avec les parties mobiles de l'appareil telles que le couteau hachoir **20** ou le batteur **22**. Les mains ou les cheveux peuvent être entraînés dans l'appareil et vous risquez ainsi de vous blesser.
- Avant chaque nettoyage ou changement d'accessoires, débranchez la fiche secteur de la prise électrique.
- Les surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes lors du fonctionnement :
 - Lorsque l'appareil fonctionne, tenez toujours le collecteur d'eau de cuisson **4**, les paniers vapeur **3** ainsi **2** que le couvercle des paniers vapeur **1** avec des maniques ou des gants de cuisine.
 - Avant de déplacer l'appareil, laissez-le refroidir.

4.5 Protection contre les risques d'incendie



Attention ! L'appareil fonctionne à des températures élevées, respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter de déclencher un incendie.

- Afin d'éviter une surchauffe, ne couvrez jamais l'appareil. Veillez toujours à ce que l'air puisse entrer et sortir librement. Sinon, la chaleur pourrait s'accumuler dans l'appareil.

4.6 Protection contre les blessures



Attention ! Respectez les consignes suivantes pour éviter toute blessure.

- L'appareil fonctionne avec de la vapeur brûlante. Pour éviter les brûlures :
 - Évitez d'ouvrir le couvercle des paniers vapeur pendant la cuisson à la vapeur, car de la vapeur brûlante s'en échapperait ;
 - Le couvercle des paniers vapeur **1** dispose d'orifices d'où s'échappe de la vapeur brûlante. Ne recouvrez en aucun cas ces orifices, car la vapeur pourrait s'accumuler dans l'appareil et s'échapper brusquement à l'ouverture ;
 - Si vous voulez ouvrir le couvercle des paniers vapeur **1**, soulevez-le d'abord légèrement à l'arrière pour que la vapeur ne s'échappe pas dans votre direction.

4.7 Pour la sécurité des enfants



Attention ! Les enfants ne sont souvent pas à même d'évaluer correctement les dangers et ils risquent de se blesser. Veillez à respecter les points suivants :

- Cet appareil doit uniquement être utilisé en présence d'adultes pour éviter que les enfants jouent avec.
- Veillez à toujours placer l'appareil hors de portée des enfants, afin qu'ils ne puissent pas tirer sur le câble de raccordement ni s'amuser avec.
- Veillez à ce que l'emballage plastique ne devienne pas un piège mortel pour les enfants. Les films d'emballage ne sont pas des jouets.
- Le batteur **22** peut être utilisé uniquement aux vitesses 1 à 4.
- Le bouton Turbo ne doit pas être utilisé avec le batteur **22**.
- Utilisez le bol mixeur **6** uniquement avec son couvercle **25** afin d'éviter toute projection liquide.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il contient des aliments ou de la pâte.
- Ne remplissez pas le bol mixeur **6** à l'excès pour éviter les projections. Les liquides qui débordent s'écoulent sur la surface d'appui, d'où l'importance d'installer l'appareil sur une surface résistante à l'eau.
- Pour la cuisson à la vapeur, veillez à ce qu'il n'y ait jamais trop ou trop peu d'eau dans l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil directement sous un élément haut, car de la vapeur s'échappe vers le haut et pourrait endommager le meuble.
- Utilisez uniquement de l'eau potable pour la cuisson à la vapeur.
- Le fabricant et l'importateur ne sauraient être tenus responsables en cas de dommages dus à une alimentation électrique insuffisante ou une installation électrique non conforme dans le bâtiment. Si nécessaire, informez-vous auprès d'un électricien qualifié.

4.8 Dommages matériels

Prudence ! Respectez les consignes suivantes pour éviter tout dommage matériel.

- Placez l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche, non dérapante et résistante à l'eau pour éviter qu'il tombe ou glisse par terre.
- Ne posez pas l'appareil sur une plaque de cuisson chaude.
- N'utilisez jamais le batteur **22** et le bol mixeur **6** à vide. Cela pourrait entraîner une surchauffe du moteur.

5. Déballage et installation

Pour la production, de nombreuses pièces sont enduites d'une fine couche d'huile en vue de leur protection. Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil sans aliments pour évaporer tout résidu d'huile.

Remarque : lors des premières utilisations, une légère odeur peut se dégager avec la montée en température du moteur. C'est un processus normal. Veillez à une aération suffisante.

1. Sortez les différentes pièces de l'emballage.

2. Assurez-vous que toutes les pièces sont disponibles (voir « 1.2 Fournitures » à la page 97) et qu'elles ne présentent aucun défaut.
3. Nettoyez bien l'appareil avant la première utilisation (voir « 10. Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 114).
4. Placez l'appareil sur une surface plane, sèche, non dérapante et résistante à l'eau pour éviter qu'il tombe ou glisse par terre.

Prudence ! Les liquides qui débordent s'écoulent sur la surface d'appui, d'où l'importance d'installer l'appareil sur une surface résistante à l'eau.

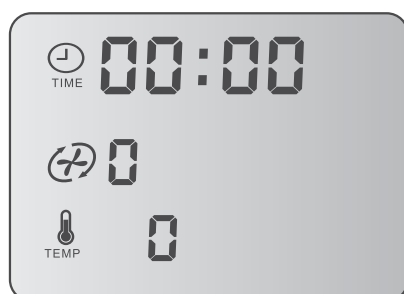
L'appareil est à présent opérationnel.

6. Utilisation de l'appareil

Pour des raisons de sécurité, les réglages décrits dans ce chapitre ne peuvent être effectués qu'une fois l'appareil entièrement monté (voir « 7. Utilisation du bol mixeur » à la page 105 ou « 8. Cuisson à la vapeur » à la page 110).

6.1 Établissement de l'alimentation électrique

1. Branchez la fiche secteur sur une prise secteur appropriée (voir « 3. Caractéristiques techniques » à la page 97) :
 - le voyant de fonctionnement **7** est rouge ;
 - l'affichage **8** s'éclaire et tous les symboles de commande apparaissent. Toutes les valeurs sont sur « 0 ».



- Un signal acoustique est émis.

6.2 Affichage

L'affichage **8** indique tous les réglages et valeurs définis.

L'éclairage de l'affichage **8** s'éteint au bout d'un moment. Dès que vous enfoncez ou tournez le bouton de votre choix, l'éclairage de l'affichage **8** se réactive.

Le voyant de fonctionnement **7** indique l'état de fonctionnement de l'appareil :

- rouge : l'appareil est branché sur le secteur mais n'est pas en marche ;
- bleu : l'appareil est en marche.

6.3 Réglage du temps

Avec le bouton de réglage « TIME » **10**, vous définissez le temps de cuisson ou de travail :

Bouton de réglage « - » **10** : réduire la durée

Bouton de réglage « + » **10** : augmenter la durée

- La durée choisie s'étend de 1 seconde à 60 minutes ;

- La durée choisie s'affiche sur l'affichage **8** ;



- elle est décomptée dès que le robot se met en route ;
- la durée peut être modifiée en cours de fonctionnement ;
- Dès que le temps réglé est écoulé :
 - l'appareil s'arrête ;
 - un signal sonore retentit.

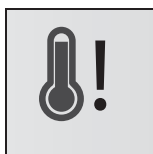
6.4 Réglage de la température

Avec le bouton de réglage « TEMP. » **13**, vous réglez la température de cuisson :

- La plage de températures s'étend de 37 °C à 100 °C ;
- La température choisie s'affiche sur l'affichage **8** ;



- une fois la température de cuisson atteinte, un signal acoustique est émis et un symbole apparaît à l'écran ;
- La température peut être modifiée en cours de fonctionnement ;
- Pour les vitesses supérieures à 3, la fonction de cuisson est bloquée, aucune température ne peut être réglée.



6.5 Cuisson à la vapeur

Pour cuire à la vapeur, tournez le régulateur de température **13** vers la droite jusqu'à ce que la production de vapeur, « SF » (« extra Steam »), soit indiquée sur l'affichage **8**.



Pour savoir exactement comment cuire à la vapeur, lisez le point « 8. Cuisson à la vapeur » à la page 110.

6.6 Réglage de la vitesse

Avec le régulateur de vitesse « SPEED » **12**, vous réglez la vitesse :

- L'appareil comporte 10 niveaux de vitesse :
 - Niveaux 1 à 4 : pour le batteur **22** ;
 - Niveaux 1 à 10 : pour le couteau hachoir **20**.

Prudence !

- Le batteur **22** peut être utilisé uniquement aux vitesses 1 à 4.
- Lors du mixage de liquide au niveau 10, le bol mixeur **6** peut contenir au plus 1 litre, afin d'éviter les risques de projection (voir « 7. Utilisation du bol mixeur » à la page 105). A des niveaux de vitesse inférieurs à 10, le bol mixeur peut contenir jusqu'à 2 l au plus.
- La vitesse choisie s'affiche sur l'affichage **8** ;



- La vitesse peut être modifiée en cours de fonctionnement ;
- Si vous réglez la vitesse sur « 0 » pendant le fonctionnement, l'appareil s'arrête ;

- Si vous avez réglé la température, vous pouvez uniquement utiliser les vitesses 1 à 3.

Remarques :

- Si vous choisissez une vitesse comprise entre 7 et 10, l'appareil active d'abord le niveau 6 avant d'accélérer progressivement jusqu'à la vitesse réglée. Cette fonction vise à éviter les projections de liquide hors du bol mixeur 6 en cas d'accélération soudaine.
- Si le bol mixeur 6 est très chargé, il est possible que la vitesse diminue automatiquement. En outre, la rotation du couteau hachoir 20 est interrompue toutes les deux secondes pour protéger le moteur des surchauffes.

6.7 Démarrage et arrêt de l'appareil

Après avoir réglé les valeurs de durée, température et vitesse, démarrez l'appareil en appuyant sur le bouton « ON/OFF » 11. Si vous appuyez sur le bouton « ON/OFF » 11, vous stoppez le processus de cuisson ou l'opération en cours.

6.8 Fonction Turbo



Attention !

Pendant la fonction Turbo, le bol mixeur 6 ne doit pas contenir d'ingrédients chauds. Ceux-ci pourraient être projetés et causer des brûlures.

Prudence !

- Lors du mixage de liquide, le bol mixeur 6 peut contenir au plus 1 litre, afin d'éviter les risques de projection.
- Lorsque vous utilisez cette fonction, maintenir le bouchon 26 gradué d'obturation et de remplissage du bol mixeur en place ;

- N'enfoncez pas le bouton Turbo 9 plus de 10 à 4 secondes ;
- N'utilisez jamais cette fonction en combinaison avec le batteur 22.

Avec la fonction Turbo, vous pouvez activer la vitesse 10 (maximum) pour un bref instant. Cette fonction est notamment pratique pour concasser les noix ou émincer rapidement de petites quantités d'herbes fraîches ou d'oignons. Cette fonction est notamment pratique pour concasser les noix ou émincer rapidement de petites quantités d'herbes fraîches ou d'oignons.

1. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » 11.

Le symbole de la vitesse clignote sur l'affichage.



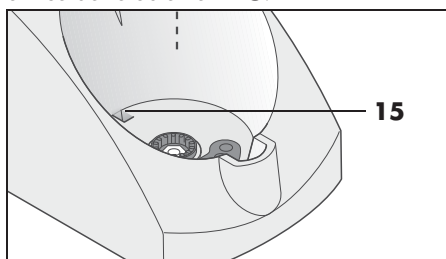
2. Appuyez sur le bouton Turbo 9.

Remarques :

- La fonction Turbo n'est pas combinée au réglage de la vitesse.
- La vitesse augmente très rapidement pour atteindre le niveau 10 (maximum). L'augmentation de la vitesse n'est pas échelonnée comme lorsqu'on utilise le régulateur de vitesse 12 (voir « 6.6 Réglage de la vitesse » à la page 103).

6.9 Débordement

Le logement du bol mixeur **14** comprend un orifice de refoulement **15**.

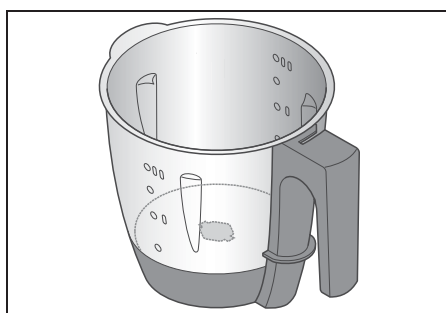


Si le bol mixeur **6** déborde, le liquide ne coule pas dans l'appareil de base **17**, mais s'écoule sur la surface d'appui par l'intermédiaire de l'orifice de refoulement **15**.

7. Utilisation du bol mixeur

Remarque : la présente notice d'utilisation présente les fonctions de base comme le mixage, le hachage et la cuisson vapeur. Les indications pour la préparation de plats spéciaux se trouvent dans le livre de cuisine fourni.

7.1 Graduation du bol mixeur



L'intérieur du bol mixeur **6** comporte une graduation permettant de repérer le niveau de remplissage :

Premier trait : 0,5 litre

Deuxième trait : 2 litres, correspond au volume de remplissage maximal autorisé.

Traits intermédiaires : 1,0 et 1,5 litre

Prudence ! Lors du mixage de liquide au niveau 10, ou avec la touche Turbo **9** le bol mixeur **6** peut contenir au plus 1 litre, afin d'éviter les risques de projection. A des niveaux de vitesse inférieurs à 10, le bol mixeur peut contenir jusqu'à 2 l au plus.

Remarque : pour certaines opérations, veillez à ce que le volume de liquide soit suffisant dans le bol **6** afin que l'appareil puisse produire un résultat satisfaisant. Par exemple, pour la crème chantilly, utilisez au moins 200 ml de crème et pour battre des blancs en neige, au moins deux blancs d'œuf.

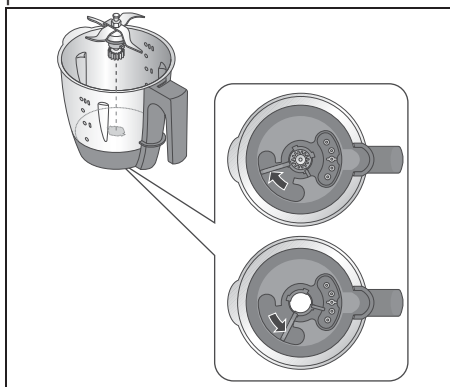
7.2 Placer et retirer le couteau hachoir

Le bol mixeur **6** doit toujours être utilisé avec le couteau hachoir **20** : le couteau hachoir **20** assure l'étanchéité au fond du bol mixeur **6**.



Attention ! Les lames du couteau hachoir **20** sont tranchantes. Ne jamais toucher les lames à mains nues pour éviter tout risque de coupure.

Pour retirer le couteau hachoir **20**, procédez comme suit :



1. Posez le bol mixeur **6** à l'horizontale.
2. Actionnez le levier de déverrouillage sous le bol mixeur **6** pour le placer en direction du cadenas ouvert.
3. Retirer le couteau hachoir **20** précautionneusement.



Pour mettre le couteau hachoir **20** en place, procédez comme suit :

4. Posez le bol mixeur **6** à l'horizontale.
5. Placez le couteau hachoir **20** à l'intérieur du bol. Attention à ce que les deux ergots au niveau du pied du couteau hachoir **20** rentrent bien dans les deux évidements du fond du bol mixeur **6**.

Prudence !

- Veillez à ce que le joint **19** du couteau hachoir **20** soit bien en place pour que l'étanchéité soit garantie.
6. Pour verrouiller le couteau hachoir **20** actionnez le levier de déverrouillage sous le bol mixeur **6** pour le placer en direction du cadenas fermé.



Remarque : préparez des morceaux de 3 - 4 cm de long. Les morceaux plus gros risquent de se coincer dans les lames.

7.3 Mettre le bol mixeur en place

1. Placez le bol mixeur **6** dans le logement **14**.
2. Enfoncez légèrement le bol mixeur **6** vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans l'engrenage.

Remarques :

- Lorsque les crans ne coïncident pas et que le bol mixeur **6** ne s'enfonce pas, il suffit de le faire tourner légèrement jusqu'à ce que la roue crantée du bol mixeur **6** trouve sa place dans le logement **14**.
- Si le bol mixeur **6** n'est pas correctement fixé dans le logement, un mécanisme de sécurité empêche le fonctionnement de l'appareil.

7.4 Placer et retirer le batteur

Le batteur **22** se place sur le couteau hachoir **20** :

- Le batteur **22** doit pouvoir s'enfiler parfaitement, sans résistance. Si ce n'est pas le cas, tournez le batteur **22** de 90° et remettez-le en place ;
- Les ailettes du batteur **22** viennent se placer entre les lames du couteau hachoir ;

Prudence !

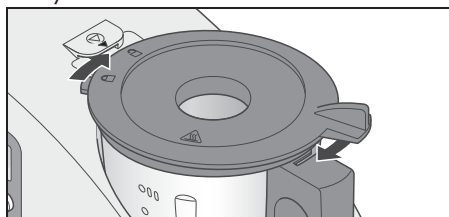
- Le batteur **22** peut être utilisé uniquement aux vitesses 1 à 4.
- Le bouton Turbo **9** ne doit pas être utilisé avec le batteur **22**.
- La spatule **23** ne doit pas être utilisée avec le batteur **22** ; elle risquerait de se coincer avec le batteur **22** ;
- Lorsque vous ajoutez des aliments, veillez à ce qu'ils ne bloquent pas le batteur **22**.
- Le batteur **22** ne se prête pas au pétrissage des pâtes lourdes telles pâtes à pizza ou pâte à pain. Pour le

pétrissage des pâtes lourdes, le couteau **20** est mieux approprié.
Pour retirer le batteur **22**, il suffit de le soulever.

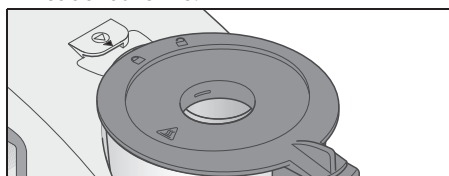
7.5 Mettre le couvercle du bol mixeur en place

Pour mettre le couvercle du bol mixeur **25** en place, il faut d'abord s'assurer que le bol mixeur **6** est bien placé.

1. Assurez-vous que le joint d'étanchéité **24** du couvercle du bol mixeur **25** est en place.
2. Posez le couvercle du bol mixeur **25** légèrement tourné sur le bol mixeur **6**.
La flèche de verrouillage **16** est face au symbole du cadenas ouvert.



3. Tournez le couvercle du bol mixeur **25** de façon à ce que la flèche de verrouillage **16** soit face au symbole du cadenas fermé.



Remarques :

- L'appareil démarre uniquement lorsque le couvercle du bol mixeur **25** est correctement placé.
- Pour que le couvercle du bol mixeur **25** s'enclenche correctement dans le verrouillage, il est utile d'appuyer légèrement sur le symbole du cadenas tout en le tournant.

- Si le couvercle du bol mixeur **25** n'est pas correctement placé, un symbole l'indique sur l'affichage.



7.6 Utiliser le bouchon gradué d'obturation et de remplissage du bol mixeur

Le bouchon gradué d'obturation et de remplissage du bol mixeur **26** sert à la fois à obturer le bol mixeur **6** et à mesurer les ingrédients.

Pour obturer le bol mixeur **6**, enfoncez le bouchon gradué d'obturation et de remplissage du bol mixeur **26** dans l'ouverture de remplissage du couvercle du bol mixeur **25** et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Prudence !

Avant de retirer le bouchon gradué **26**, vous devez réduire la vitesse à 1, 2 ou 3, pour éviter toute projection hors du bol.

Vous pouvez retirer le bouchon gradué **26** un bref instant pour verser des aliments dans le bol.

7.7 Cuire à l'eau et à l'étouffée avec le panier de cuisson

1. Versez au moins 500 ml et au plus 2 litres d'eau dans le bol mixeur **6**:
 - Si les aliments sont entièrement recouverts d'eau, ils seront cuits à l'eau ;
 - Si les aliments ne sont pas entièrement recouverts d'eau, ils seront cuits à l'étouffée.
2. Mettez les aliments dans le panier de cuisson **21**.
3. Placez le panier de cuisson **21** dans le bol mixeur **6**.

4. Refermez le bol mixeur **6** avec le couvercle du bol mixeur **25** et le bouchon gradué d'obturation et de remplissage du bol mixeur **26**.
5. Réglez la durée souhaitée.
6. Réglez la température souhaitée avec le régulateur de température « TEMP. » **13**.
 - La température réglée apparaît sur l'affichage **8** ;



7. Choisissez le niveau de vitesse 1.
8. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » **11**. L'appareil commence à chauffer.

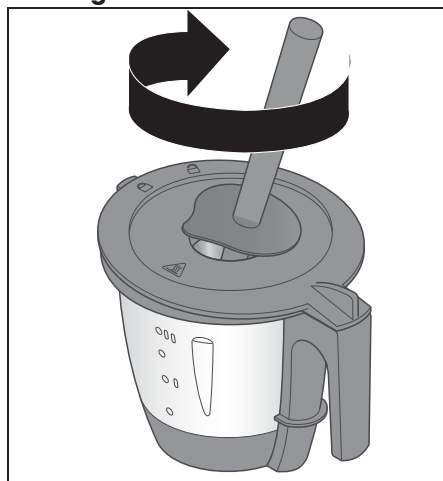
7.8 Utiliser la spatule

La spatule **23** permet de remuer les ingrédients et de retirer le panier de cuisson **21**.

Prudence !

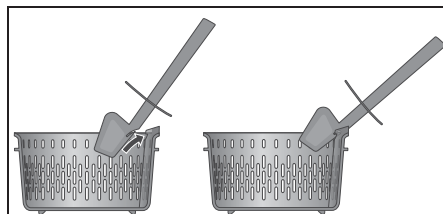
- La spatule **23** ne doit pas être utilisée avec le batteur **22**. La spatule **23** risquerait de se coincer avec le batteur **22**.
- N'utilisez aucun autre ustensile de cuisine pour remuer les ingrédients. L'ustensile risquerait de se prendre dans les lames du couteau et de provoquer des dégâts matériels.
- La spatule **23** est conçue de manière à ne jamais entrer en contact avec le couteau hachoir **20**, en marche ou à l'arrêt.

- Toujours mélanger dans **le sens des aiguilles d'une montre..**



La spatule **23** est conçue de manière à ne jamais entrer en contact avec le couteau hachoir **20**, en marche ou à l'arrêt si le mélange se fait dans le sens des aiguilles d'une montre.

Le crochet à l'arrière de la spatule **23** permet de retirer le panier de cuisson **21** brûlant en évitant tout contact direct.



7.9 Hachage

Les temps de référence suivants s'appliquent pour l'utilisation du couteau hachoir **20** pour hacher les aliments (voir « 7.2 Placer et retirer le couteau hachoir » à la page 105) :

Aliment	Quantité	Vitesse	Temps
Ail	1 - 10 gousses	6	8 secondes
Amandes	200 g	9	25 secondes
Carottes (coupées, env. 5 cm)	500 g	Turbo	appuyer brièvement 3 fois
Céréales, fin	50 g - 250 g	10	2 minutes
Céréales, grossier	50 g - 250 g	10	50 secondes
Chocolat/chocolat de couverture	200 g	8	30 secondes
Chou blanc	500 g	5	9 secondes
Chou rouge	500 g	5	9 secondes
Épices	20 g	10	30 secondes
Fruits, réduire en purée	100 g - 800 g	6	8 - 10 secondes
Glaçons	200 g	5	20 secondes
Graines de lin	20 g	9	25 secondes
Grains de café	100 g	10	2 minutes
Grains de poivre	20 g	Turbo	appuyer brièvement 3 fois
Légumes, réduire en purée	100 g - 800 g	8	8 - 10 secondes
Noix	200 g	9	25 secondes
Oignon	1 - 10 poissons	6	8 secondes
Parmesan	150 g	10	35 secondes
Pommes de terre (pour galettes râpées)	1 000 g	5	15 secondes
Rond rassis	1 - 3 poissons	8	25 secondes
Sésame	50 g	8	30 secondes
Shake aux fruits, émulsionner	200 ml - 600 ml	8	50 secondes
Smoothies, soupes, sauces, émulsionner	200 ml - 600 ml	8	50 secondes
Sucre	200 g	Turbo	Appuyer 6 fois au plus pendant 10 secondes chaque. Vérifier l'état du sucre pour le hacher selon votre goût.
Viande (légèrement gelée)	20 g - 200 g	7	20 - 30 secondes

7.10 Mixer

Les temps de référence suivants s'appliquent pour l'utilisation du batteur **22** pour mixer les aliments (voir « 7.4 Placer et retirer le batteur » à la page 106) :

Aliment	Quantité	Vitesse	Temps
Blanc d'œuf, battre en neige	2 – 3 poissons	4	4 minutes
Crème fleurette, fouetter	200 – 600 g	3	1 à 2 minutes
Mayonnaise	1 – 3 œufs	4	4 minutes

8. Cuisson à la vapeur

Remarque : la présente notice d'utilisation présente les fonctions de base comme le mixage, le hachage et la cuisson vapeur. Les indications pour la préparation de plats spéciaux se trouvent dans le livre de cuisine fourni.

8.1 Préchauffage

Lorsque vous utilisez des produits surgelés, en particulier s'il s'agit de faire cuire de la viande ou du poisson, préchauffez l'appareil pendant 10 minutes :

1. Préparez l'appareil comme décrit sous « 8.2 Cuisson à la vapeur avec les paniers vapeur » à la page 110 ou « 8.3 Cuisson à la vapeur avec le panier de cuisson » à la page 112.

Laissez l'appareil en marche pendant 10 minutes avant de verser les aliments à cuire.

2. Réglez 10 minutes à l'aide bouton de réglage « TIME » **10**.

3. Tournez le régulateur de température **13** vers la droite jusqu'à ce que la production de vapeur, « SF » (« extra Steam »), soit indiquée sur l'affichage **8**.



4. Choisissez le niveau de vitesse 1.
5. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » **11**.

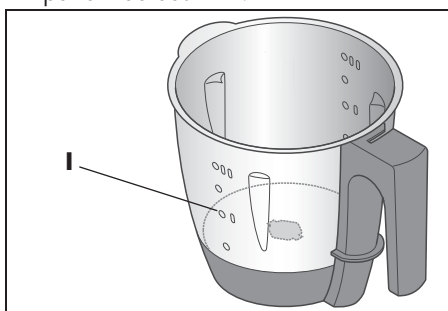
L'appareil commence à chauffer.

Après 10 minutes, mettez l'appareil hors tension. Vous pouvez maintenant verser les aliments à cuire dans l'appareil et commencer la cuisson vapeur.

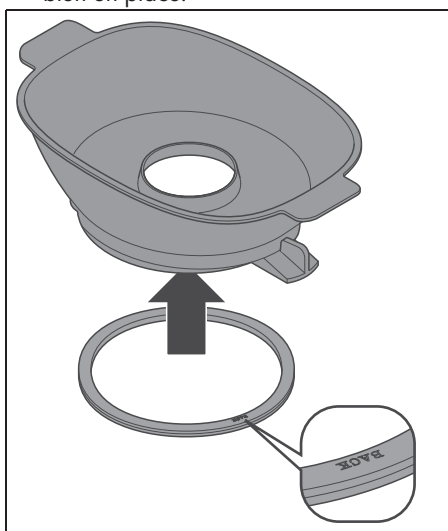
8.2 Cuisson à la vapeur avec les paniers vapeur

1. Placez le bol mixeur **6** sur l'appareil de base **17**.

2. Versez 1000 ml d'eau dans le bol mixeur **6**. Cette quantité correspond au deuxième trait de la graduation en partant du bas « **I** ».

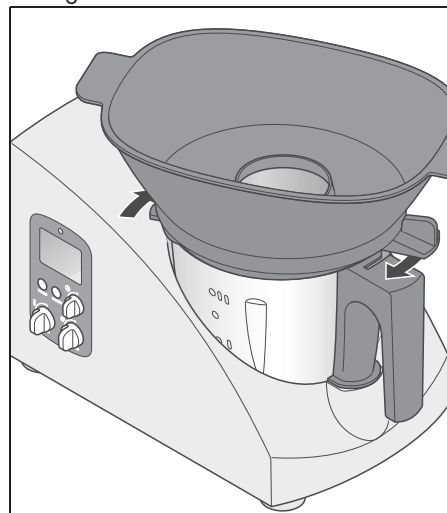


3. Assurez-vous que le joint d'étanchéité **5** du collecteur d'eau de cuisson **4** est bien en place.



Remarque : le joint **5** du collecteur d'eau de cuisson **4** doit être positionné de manière que l'indication « BACK » ne soit plus visible.

4. Posez le collecteur d'eau de cuisson **4** légèrement tourné sur le bol mixeur **6**.



5. Tournez le collecteur d'eau de cuisson **4** jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

L'appareil démarrera uniquement si le collecteur d'eau de cuisson **4** est en place.

6. Mettez les aliments dans les paniers vapeur **3** et **2**.

Remarque : même si vous n'avez besoin que du panier vapeur plat **2**, vous devez toujours mettre les deux paniers **3** et **2** en place pour éviter que de la vapeur ne s'échappe sur le côté.

7. Placez les paniers vapeur **3/2** remplis dans le collecteur d'eau de cuisson **4**.
8. Refermez les paniers vapeur avec le couvercle des paniers vapeur **1**.
9. Réglez la durée souhaitée.

10. Tournez le régulateur de température **13** vers la droite jusqu'à ce que la production de vapeur, « SF » (« extra Steam »), soit indiquée sur l'affichage **8**.



11. Choisissez le niveau de vitesse 1.
12. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » **11**.
L'appareil commence à chauffer.

8.3 Cuisson à la vapeur avec le panier de cuisson

1. Versez 500 ml d'eau dans le bol mixeur **6**.
2. Mettez les aliments dans le panier de cuisson **21**.
3. Placez le panier de cuisson **21** dans le bol mixeur **6**.
4. Refermez le bol mixeur **6** avec le couvercle du bol mixeur **25** et le bouchon gradué d'obturation et de remplissage du bol mixeur **26**.
5. Réglez la durée souhaitée.
6. Tournez le régulateur de température **13** vers la droite jusqu'à ce que la production de vapeur, « SF » (« extra Steam »), soit indiquée sur l'affichage **8**.



7. Choisissez le niveau de vitesse 1.
8. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » **11**.

L'appareil commence à chauffer.

Pour retirer le panier **21** à la fin du temps de cuisson vapeur, respecter les consignes sous « 7.8 Utiliser la spatule » à la page 108.

8.4 Contrôler la cuisson

Faites attention à ne pas cuire les aliments trop longtemps, car sinon, les légumes risquent de s'écraser et la viande et le poisson risquent de devenir trop sec et durs.



Avertissement ! Si vous ouvrez le couvercle avec imprudence **1** ou **25** pendant l'utilisation, un nuage de vapeur brûlante peut s'échapper.

Pour vérifier l'état des aliments à cuire entre-temps, procédez comme suit :

1. Ouvrez avec prudence le couvercle des paniers vapeur **1** ou le couvercle du bol mixeur **25**.
A l'ouverture, prendre garde au nuage de vapeur brûlante qui s'échappe.
2. Retirez totalement le couvercle.
3. Vérifiez la cuisson de l'aliment avec une baguette longue ou une fourchette :
 - Si les aliments sont prêts, appuyez sur le bouton « ON/OFF » **11** pour arrêter l'appareil.
 - Si l'aliment n'est pas encore cuit, remettez le couvercle en place et laissez l'appareil continuer à fonctionner.

8.5 Protection contre les surchauffes

L'appareil possède une protection contre les surchauffes. Dès qu'il n'y a plus d'eau dans le bol mixeur **6** et que la température augmente excessivement pour cette raison, l'appareil s'arrête automatiquement.

Dans ce cas, débranchez la prise et laissez refroidir l'appareil.

Ensuite, vous pouvez de nouveau faire fonctionner l'appareil avec de l'eau.

9. Conseils pour la cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur est l'un des modes de cuisson des aliments les plus sains. Non seulement, les nutriments et la couleur des aliments sont pratiquement tous préservés, mais le goût et le croquant satisfont également le gourmet. Ce qui permet d'utiliser peu de sel, de matières grasses et d'épices.

9.1 Utiliser les paniers vapeur

Selon vos besoins, vous pouvez utiliser uniquement le panier vapeur profond **3** ou les deux paniers vapeur.

Vous ne pouvez pas utiliser le panier vapeur plat **2** sans le panier vapeur profond **3**.

9.2 Préparer des menus

Si vous préparez un menu complet et utilisez donc les deux paniers vapeur l'un sur l'autre, attention aux points suivants :

- Il est recommandé de toujours faire cuire la viande et le poisson dans le panier vapeur du bas **3** pour que les gouttes de jus ne tombent pas sur les autres aliments ;
- Dans la mesure du possible, placez les aliments les plus lourds dans le panier vapeur du bas **3**.

9.3 Temps de cuisson pour la cuisson vapeur

Les temps de références suivants s'appliquent pour la cuisson vapeur (voir « 8. Cuisson à la vapeur » à la page 110) :

Aliment	Quantité	Temps
Asperges, entières	500 g	30 minutes
Boulettes de viande et quenelles	500 g	30 minutes
Brocoli, en bouquets	500 g	15 minutes
Cabanossi	4 pièces	20 minutes
Carottes (en rondelles d'environ 3 mm d'épaisseur)	500 g	22 minutes
Champignons, en tranches	250 g	12 minutes
Chou blanc (lamelles d'env. 10 mm d'épaisseur)	500 g	30 minutes
Chou-fleur, en bouquets	500 g	40 minutes
Chou-rave (morceaux d'env. 10 mm de large)	500 g	20 minutes
Choux de Bruxelles, entiers	500 g	40 minutes
Courgettes (en rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur)	500 g	17 minutes
Crevettes	250 g	22 minutes
Épinards, frais	500 g	20 minutes
Fenouil (morceaux d'env. 10 mm d'épaisseur)	500 g	17 minutes

Aliment	Quantité	Temps
Filet de dinde, en morceaux	500 g	10 minutes
Filet de dinde, entier	150 g	20 minutes
Filet de lieu noir (à 200 g, 2 cm d'épaisseur)	1 - 4 morceaux	13 minutes
Filet de poulet, en morceaux	500 g	10 minutes
Filet de poulet, entier	150 g	20 minutes
Filet de saumon (à 300 g, 3 à 4 cm d'épaisseur)	1 - 4 morceaux	15 minutes
Haricots verts, entiers	500 g	25 minutes
Légumes au beurre, congelés	300 g	22 minutes
Petits pois, congelés	250 g	22 minutes
Poids gourmands, entiers	200 g	12 minutes
Poireau (rondelles d'env. 10 mm d'épaisseur)	500 g	15 minutes
Poisson entier (truite à 250 g)	1 - 2 morceaux	20 minutes
Poivron (lamelles d'env. 10 mm d'épaisseur)	500 g	12 minutes
Pommes de terre, épluchées, coupées en quatre	800 g	35 minutes
Pommes de terre, petites avec leur peau	800 g	35 minutes
Saucisses de Francfort, en boyau	4 pièces	10 minutes

- Veuillez considérer que les indications peuvent varier en fonction de l'aliment et ne représentent que des valeurs indicatives.
- Lorsque vous utilisez des produits surgelés, en particulier s'il s'agit de faire cuire de la viande ou du poisson, préchauffez l'appareil pendant 10 minutes (voir « 8.1 Préchauffage » à la page 110).
- Si les aliments sont congelés, le temps de cuisson nécessaire s'allonge du double du temps indiqué ci-dessus. Vérifiez régulièrement le degré de cuisson (voir « 8.4 Contrôler la cuisson » à la page 112).

10. Nettoyage et entretien de l'appareil



Attention ! Pour éviter tout risque de décharge électrique, de blessure ou de dommage matériel :

- Avant chaque nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- Ne jamais passer l'appareil de base **17** sous l'eau.
- Les lames du couteau hachoir **20** sont tranchantes. Ne jamais toucher les lames à mains nues pour éviter tout risque de coupure.

Prudence ! N'utilisez jamais de détergents corrosifs ou abrasifs ni de produits de récurage. Ceci pourrait endommager l'appareil.

10.1 Nettoyer l'appareil de base

1. Nettoyez l'appareil de base **17** avec un chiffon humide. Vous pouvez également utiliser un peu de liquide vaisselle.
2. Rincez-le ensuite à l'eau claire.

3. Ne réutilisez l'appareil de base **17** qu'une fois complètement sec.

10.2 Nettoyer le bol mixeur

Prénettoyage :

1. Placez le bol mixeur **6** et le couteau hachoir **20** sur l'appareil.
2. Remplissez à moitié d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.
3. Mettez le couvercle du bol mixeur **25** et le bouchon gradué d'obturation et de remplissage du bol mixeur **26** en place.
4. Branchez la fiche secteur sur une prise secteur appropriée (voir « 3. Caractéristiques techniques » à la page 97).
5. Appuyez brièvement sur le bouton Turbo **9** à plusieurs reprises.
6. Retirez le bol mixeur **6** de l'appareil.
7. Jetez l'eau.
Le bol mixeur **6** est pré-nettoyée.
8. Retirez le couteau hachoir **20** (voir « 7.2 Placer et retirer le couteau hachoir » à la page 105).
9. Nettoyez le bol mixeur **6** à la main dans l'évier avec de l'eau savonneuse.
10. Rincez le bol mixeur **6** à l'eau claire.
11. Faites bien sécher le bol mixeur **6** avant de le réutiliser.

10.3 Nettoyage des accessoires



Attention ! Le couteau hachoir **20** a des lames très tranchantes. Respectez les consignes suivantes pour éviter toute blessure:

- Les lames du couteau hachoir **20** sont tranchantes. Ne jamais toucher les lames à mains nues pour éviter tout risque de coupure.
- Lorsque vous nettoyez le couteau, veillez à ce que l'eau soit claire : vous devez pouvoir voir le couteau **20** dans l'eau

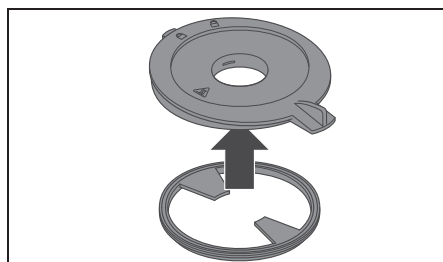
pour éviter de toucher la lame et de vous y blesser.

1. Retirez le couteau hachoir **20** du bol mixeur **6** (voir « 7.2 Placer et retirer le couteau hachoir » à la page 105).
2. Retirez le joint du couteau hachoir **19** du couteau hachoir **20**.
3. Retirez le joint du couvercle du bol mixeur **24** du couvercle du bol mixeur **25**.
4. Retirez le joint du collecteur d'eau de cuisson **5** du collecteur d'eau de cuisson **4**.
5. Nettoyez tous les accessoires à la main dans l'évier.
6. Laissez bien sécher toutes les pièces à l'air libre.
7. Remplacez le joint du collecteur d'eau de cuisson **5** dans le collecteur d'eau de cuisson **4**.

Remarque : le joint du collecteur d'eau de cuisson **5** doit être positionné de manière que l'indication « BACK » ne soit plus visible.

8. Remplacez le joint du couvercle du bol mixeur **24** dans le couvercle du bol mixeur **25**.

Remarque : le joint du couvercle du bol mixeur **24** doit être inséré côté lisse tourné vers l'intérieur.



9. Remplacez le joint du couteau hachoir **19** dans le couteau hachoir **20**.

10.4 Nettoyage au lave-vaisselle

Les pièces suivantes vont au lave-vaisselle :

- bol mixeur **6**
- bouchon gradué d'obturation et de remplissage du bol mixeur **26**
- couvercle du bol mixeur **25** sans le joint d'étanchéité du couvercle du bol mixeur **24**
- couteau hachoir **20** sans le joint du couteau hachoir **19**
- panier de cuisson **21**
- batteur **22**
- spatule **23**
- collecteur d'eau de cuisson **4** sans le joint du collecteur d'eau de cuisson **5**
- panier vapeur profond **3**
- panier vapeur plat **2**
- couvercle des paniers vapeur **1**

Les pièces suivantes ne doivent **en aucun cas** être nettoyées au lave-vaisselle :

- appareils de base **17**
- tous les joints

10.5 Détartrage

La cuisson vapeur avec de l'eau calcaire provoque un dépôt de tartre sur les pièces utilisées, en particulier le bol mixeur **6**.

1. Pour retirer les légers dépôts imbitez un chiffon avec du vinaigre et essuyez.
2. Rincer à l'eau claire.

Si le dépôt est plus important, il est essentiel de l'éliminer rapidement, afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil. Le tartre peut diminuer considérablement les capacités de l'appareil.

Prudence ! Ne pas utiliser de produit détartrant du commerce, ni d'acide acétique ou d'essence de vinaigre.

1. Pour retirer les dépôts importants, verser 500 ml de vinaigre blanc dans 500 ml d'eau bouillante dans un récipient approprié, par ex. un bol en plastique et laisser agir sur les pièces entartrées pendant 30 min.

Remarque : le détartrage n'est pas amélioré si vous laissez les éléments plus longtemps, mais cela peut les endommager à terme.

2. Rincer à l'eau claire.

- Faire bien sécher les pièces avant de les réutiliser.

10.6 Commander des joints

Vous pouvez commander les joint du couvercle du bol mixeur **24**, joint du couteau hachoir **19** ainsi que le joint du collecteur d'eau de cuisson **5** auprès de notre service après-vente (voir « Service après-vente » à la page 121).

11. Dysfonctionnements, leurs causes et leur élimination

11.1 Dysfonctionnements

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne démarre pas	Le bol mixeur 6 n'est pas bien en place	Placer le bol mixeur 6 correctement (voir « 7.3 Mettre le bol mixeur en place » à la page 106)
	Le couvercle 25 du bol mixeur 6 n'est pas bien en place	Placer le couvercle 25 correctement (voir « 7.5 Mettre le couvercle du bol mixeur en place » à la page 107)
	Absence d'alimentation électrique	Contrôler la prise secteur et éventuellement les fusibles
	Tension d'alimentation incorrecte	Corriger la tension (voir « 6.1 Établissement de l'alimentation électrique » à la page 102)
Liquide sous l'appareil	Le couteau hachoir 20 n'est pas bien en place et le bol n'est pas étanche	Placer le couteau hachoir 20 correctement (voir « 7.2 Placer et retirer le couteau hachoir » à la page 105)
	Le joint du couteau hachoir 19 est défectueux	Mettre un nouveau joint 19 en place (voir « 10.6 Commander des joints » à la page 116)
	Du liquide s'écoule du bol mixeur 6 sur la surface d'appui, par l'intermédiaire de l'orifice de refoulement de l'appareil de base 17 (voir « 6.9 Débordement » à la page 105)	Lors du mixage de liquide au niveau 10, ou avec la touche Turbo 9 le bol mixeur 6 peut contenir au plus 1 litre, afin d'éviter les risques de projection. A des niveaux de vitesse inférieurs à 10, le bol mixeur peut contenir jusqu'à 2 l au plus.
Du liquide s'écoule du couvercle 25 du bol mixeur 6	Le joint 24 n'est pas bien en place	Placer le joint 24 correctement (voir « 10.3 Nettoyage des accessoires » à la page 115)
	Le joint 24 est défectueux	Mettre un nouveau joint 24 en place (voir « 10.6 Commander des joints » à la page 116)
Impossible de régler la température	Une vitesse entre 4 et 10 a été choisie	Choisir une vitesse entre 0 et 3 (voir « 6.6 Réglage de la vitesse » à la page 103)

Problème	Cause	Solution
Impossible de choisir une vitesse supérieure à 3	Une température a été réglée	Mettre la température sur 

11.2 Messages d'erreur sur l'affichage

Affichage	Cause	Solution
E3	Le bol mixeur 6 est trop plein	Retirer du contenu du bol
	Le couvercle du bol mixeur 6 n'est pas correctement fermé	Fermer le couvercle correctement (voir « 7.5 Mettre le couvercle du bol mixeur en place » à la page 107)
HHH	Le bol mixeur 6 n'a pas été correctement placé dans l'appareil de base 17	Placer le bol mixeur 6 correctement (voir « 7.3 Mettre le bol mixeur en place » à la page 106)
	Le bol mixeur 6 a été retiré pendant le fonctionnement	Arrêter l'appareil avant de retirer le bol mixeur 6 (voir « 6.7 Démarrage et arrêt de l'appareil » à la page 104)
LLL	Défaut électronique	Contactez le service après-vente (voir « Service après-vente » à la page 121)
	La température définie est atteinte (voir « 6.4 Réglage de la température » à la page 103)	Aucune mesure nécessaire

12. Mise au rebut

12.1 Appareil



Le pictogramme avec le tonneau sur roues barré signifie que le produit doit être affecté à une collecte des déchets séparées dans les Etats membres de l'Union européenne. Cette disposition s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce pictogramme. Il est interdit de jeter les produits marqués en conséquence dans les ordures ménagères normales et imposé de les remettre à un

poste de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Le recyclage aide à réduire la consommation de matières premières et soulage notre environnement. Par conséquent, veuillez absolument respecter les prescriptions en matière d'élimination en vigueur dans votre pays.

12.2 Emballage

Pour jeter l'emballage, respectez les prescriptions en vigueur dans votre pays.

13. Garantie de la société HOYER Handel GmbH

Chers clients,
Ce produit est garanti pendant 3 ans à compter de la date d'achat. Si vous constatez des défauts, vous disposez d'un recours légal à l'encontre du vendeur. Ces droits légaux ne sont pas limités par notre garantie, exposée comme suit.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 et suivants du Code de la consommation et aux articles 1641 et suivants du Code Civil.

Conditions de la garantie

Le délai de garantie court à partir de la date d'achat. Conservez soigneusement le ticket de caisse. Ce document sert de preuve d'achat.

Si un défaut de matériel ou de fabrication survient au cours des trois années suivant la date d'achat du produit, celui-ci est réparé

gratuitement ou remplacé, à notre discrétion. Cette garantie s'applique à condition que le produit défectueux soit retourné accompagné du justificatif d'achat (ticket de caisse) durant cet intervalle de trois ans, avec une explication écrite succincte de l'origine et de la date du défaut constaté.

Si le défaut est couvert par la garantie, nous vous retournons l'appareil réparé ou un produit neuf. La réparation ou le remplacement n'entraîne pas le renouvellement de la garantie pour une nouvelle période.

Durée de la garantie et dommages-intérêts légaux

La durée de garantie n'est pas prolongée du fait de son application. Il en va de même pour les pièces réparées. Les défauts et dommages existants précédemment à l'achat doivent être signalés immédiatement au déballage du produit. Les réparations

effectuées en dehors de la durée de garantie sont payantes.

Etendue de la garantie

La production de ce produit a suivi des normes de qualité strictes et le produit a été soigneusement contrôlé avant livraison.

La garantie s'applique pour les défauts de matériel ou de fabrication. Cette garantie ne s'applique pas aux pièces soumises à une usure normale et considérées comme telles ou aux dommages causés à des pièces fragiles comme les interrupteurs, les accumulateurs ou les éléments en verre.

Cette garantie s'annule en cas de détérioration du produit, d'utilisation ou d'entretien inappropriés. Afin de s'assurer d'un usage approprié du produit, il convient de respecter toutes les consignes mentionnées dans la notice d'utilisation.

Les modes d'utilisation et les traitements qui sont déconseillés dans la notice d'utilisation doivent être évités absolument.

Cet produit est destiné exclusivement à un usage privé et non à un usage commercial.

En cas de traitement ou d'utilisation abusive ou inappropriée et en cas d'intervention non autorisée par notre SAV, la garantie ne s'applique pas.

Procédure d'application de la garantie

Pour traiter rapidement votre demande d'application de la garantie, merci de suivre les consignes suivantes :

- Préparez le justificatif d'achat et le numéro de série (pour ce produit: IAN SKMH 1100 A1) et le ticket de caisse faisant office de preuve d'achat.
- Le numéro de référence se trouve sur la plaque signalétique, sur la page de couverture de la notice d'utilisation (gravure en bas à gauche) ou sur un

auto-collant situé sur la face avant ou arrière de l'appareil.

- En cas de défaut de fonctionnement ou autre défaillance, veuillez contacter en premier lieu le service après-vente mentionné ci-après, soit par téléphone, soit pas courriel.
- Si le produit est considéré comme défectueux, vous pouvez le retourner, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse), franco de port à l'adresse qui vous aura été indiquée, en indiquant la cause et la date d'apparition du défaut.
- Vous pouvez télécharger cette notice, ainsi que d'autres manuels, des vidéos du produit et des logiciels sous www.lidl-service.com.



Vous pouvez télécharger cette notice, ainsi que d'autres manuels, des vidéos du produit et des logiciels sous www.lidl-service.com.



Service après-vente

(FR) Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

(BE) Service Belgique
Tel.: 070 270 171
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

(CH) Service Suisse
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

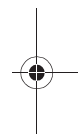
IAN: 93471



Fournisseur

Attention, **il ne s'agit pas de l'adresse du service après-vente.** Contactez en premier lieu le service après-vente indiqué ci-dessus.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 5
22761 Hamburg
Allemagne



Inhoud

1. Beschrijving apparaat	122
2. Namen van de onderdelen (zie uitklappagina)	123
3. Technische gegevens	123
4. Veiligheidsinstructies	124
5. Uitpakken en opstellen	127
6. Apparaat bedienen	128
7. Blender gebruiken	131
8. Stoomkoken	136
9. Tips voor het stoomkoken	138
10. Apparaat reinigen en onderhouden	140
11. Storing, oorzaak, verhelpen	142
12. Weggooien	144
13. Garantie van de HOYER Handel GmbH	145

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is bestanddeel van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid, het gebruik en de verwijdering.

Maak u, voor het eerste gebruik van het product, vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsaankwijzingen. Gebruik het product alleen op de beschreven wijze en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig ook alle documenten wanneer u dit product aan derden doorgeeft.

1. Beschrijving apparaat

1.1 Beoogd gebruik

De keukenmachine SilverCrest SKMH 1100 A1 is bestemd voor het mixen, roeren, kloppen, mengen, hakken, kleinmaken, pureren, emulgeren, stoomkoken, stoven en koken van levens- en voedingsmiddelen.

In deze gebruiksaanwijzing zijn de basisfuncties zoals mixen, fijnhakken en stoomkoken beschreven. Kijk in het meegeleverde kookboek voor het maken van speciale gerechten.

Dit apparaat mag uitsluitend in droge ruimtes worden gebruikt. Gebruik buitenshuis of in vochtige ruimtes is niet toegestaan.

Dit apparaat is bedoeld voor privégebruik en is niet geschikt voor commercieel gebruik.

Het apparaat is niet geschikt voor:

- de toepassing in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële instellingen,
- de toepassing in boerderijen,
- klanten in hotels, motels en andere wooninstellingen,
- pensions (logies en ontbijt).

1.2 Omvang van de levering

- 1 keukenmachine, basisapparaat
- 1 blender met:
 - mesinzet
 - deksel voor de blender
 - deksel voor de vulopening van de blender inclusief meetscala
- 1 kookinzet
- 1 roeropzetstuk
- 1 spatel
- 1 opzetstuk voor stoomkoken, bestaande uit:
 - condensaat-opvangbak
 - stoominzet, diep
 - stoominzet, vlak
 - deksel voor stoominzetten
- 1 gebruiksaanwijzing
- 1 kookboek

2. Namen van de onderdelen (zie uitklappagina)

- | | |
|--|--|
| 1 Deksel voor stoominzetten | 13 Temperatuurregelaar „TEMP.” |
| 2 Stoominzet, vlak | 14 Houder voor de blender |
| 3 Stoominzet, diep | 15 Overloopopening |
| 4 Condensaat-opvangbak | 16 Vergrendeling |
| 5 Afdichting van de condensaat-opvangbak | 17 Basisapparaat |
| 6 Blender | 18 Zuigvoeten |
| 7 Werkingsindicator | 19 Afdichting van de mesinzet |
| - rood: het apparaat is aan de voeding aangesloten, maar niet in werking | 20 Mesinzet |
| - blauw: het apparaat is in werking | 21 Kookinzet |
| 8 Display | 22 Roeropzetstuk |
| 9 Turboets „TURBO” | 23 Spatel |
| 10 Tijdregelaar „TIME” | 24 Afdichting van het deksel voor de blender |
| 11 Toets „ON/OFF” | 25 Deksel voor de blender |
| 12 Snelheidsregelaar „SPEED” | 26 Deksel voor de vulopening van de blender inclusief meetscala |

3. Technische gegevens

Spanningsvoeding: 230 V~ / 50 Hz
 Vermogen: max. 1.100 Watt;
 Mixer: 500 watt, koken: 1.000 watt
 Beschermingsklasse: I
 Maximale vulhoeveelheid blender **6**: 2 liter



4. Veiligheidsinstructies

4.1 Verklaring van begrippen

U treft de volgende signaalbegrippen aan in deze gebruiksaanwijzing:



Waarschuwing!

Hoog risico: het negeren van de waarschuwing kan tot letsel of de dood leiden.

Voorzichtig!

Matig risico: het negeren van de waarschuwing kan schade veroorzaken.

Aanwijzing:

Gering risico: situaties waarop bij de omgang met het apparaat moet worden gelet.

4.2 Bijzondere aanwijzingen voor dit apparaat



Waarschuwing! Neem de volgende aanwijzingen in acht om letsel of schade te voorkomen.

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Het apparaat en het netsnoer moeten op een afstand van kinderen worden gehouden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat kan door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of met gebrekkige ervaring en/of gebrekkige kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of m.b.t. een veilig gebruik van het apparaat werden onderwezen en de hieruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Het apparaat moet indien er geen toezicht is en voor de montage, de demontage of reiniging altijd van het net worden losgekoppeld.

- Voor het vervangen of inzetten van de toebehoren moet het apparaat worden uitgeschakeld en van het net worden losgekoppeld.
- Let erop dat de snijbladen van de mesinzet **20** zeer scherp zijn:
 - Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te voorkomen.
 - Bij het afwassen met de hand moet het water zo helder zijn dat u de mesinzet **20** goed ziet en u zich niet aan de zeer scherpe messen verwondt.
 - Let er bij het legen van de blender **6** op, dat u de snijbladen van de mesinzet **20** niet aanraakt.
 - Let er bij het verwijderen en plaatsen van de mesinzet **20** dat u de snijbladen niet aanraakt.
- Bij de turbofunctie (zie „6.8 Turbofunctie“ op pagina 130) mogen er geen hete ingrediënten in de blender **6** zitten. Deze kunnen eruit geslingerd worden en tot verbrandingen leiden.
- Het apparaat mag niet met een externe schakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem zoals bijvoorbeeld een radiostopcontact worden gebruikt.
- Dompel het basisapparaat **17** nooit onder in water.
- Gebruik in geen geval schurende, bijtende of krassende reinigingsmiddelen. Daardoor kan het apparaat beschadigd raken.

4.3 Algemene aanwijzingen

- Lees vóór gebruik deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Deze behoort bij het apparaat en moet te allen tijde beschikbaar zijn.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beschreven toepassing (zie „1.1 Beoogd gebruik“ op pagina 122).

- Controleer of de vereiste netspanning (zie typeplaatje op apparaat) overeenstemt met uw netspanning.
- Let erop dat elke aanspraak op garantie en elke aansprakelijkheid komt te vervallen als er accessoires worden gebruikt die niet in deze gebruiksaanwijzing worden aanbevolen of als bij reparaties niet uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt. Dit geldt ook voor reparaties die door niet gekwalificeerde personen worden uitgevoerd. De contactgegevens vindt u in "Service-center" op pagina 146.
- Bij eventuele storingen binnen de garantieperiode mag de reparatie van het apparaat alleen door ons servicecenter worden uitgevoerd. Anders vervalt de garantie.
- Controleer of uw stroomnet overeenkomt met de technische gegevens van het apparaat (zie „3. Technische gegevens“ op pagina 123).
- In het inwendige van het basisapparaat **17** mogen in geen geval water of andere vloeistoffen binnendringen. Let daarom op het volgende:
 - nooit in de open lucht gebruiken.
 - nooit het basisapparaat **17** in water onderdompelen.
 - nooit met vloeistof gevulde voorwerpen zoals glazen, vazen etc. op het apparaat zetten.
 - gebruik het toestel nooit in een zeer vochtige omgeving
 - nooit in de directe omgeving van een gootsteen, badkuip, douche of zwembad gebruiken, omdat spatwater in het apparaat kan komen.

4.4 Bescherming tegen elektrische schokken



Waarschuwing! De volgende veiligheidsinstructies zijn bestemd om u tegen een elektrische schok te beschermen.

- Sluit het apparaat uitsluitend aan een geaard stopcontact aan, omdat daarvan de bescherming tegen een elektrische schok afhangt.
- Als het apparaat is beschadigd, mag het in geen geval meer worden gebruikt. Laat het apparaat in dit geval door gekwalificeerd vakpersoneel repareren. De contactgegevens vindt u in "Service-center" op pagina 146.
- Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door de fabrikant of een andere gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- Pak het apparaat, het netsnoer of de netstekker nooit met vochtige handen beet.
- Trek het netsnoer altijd aan de netstekker uit het stopcontact. Trek daarbij nooit aan het netsnoer zelf.
- Let erop dat het netsnoer nooit wordt geknikt of geplet.
- Houd het netsnoer weg van hete oppervlakken (bijv. kookplaat).
- Wanneer u het apparaat langere tijd niet gebruikt, trek dan de netstekker uit het stopcontact. Alleen dan is het apparaat volledig stroomvrij.

- Het gebruik van verleng snoeren dient u te vermijden. Dat is alleen onder heel speciale omstandigheden toegestaan:
 - het verlengsnoer moet geschikt zijn voor de stroomsterkte van het apparaat.
 - het verlengsnoer mag niet "verplaatsbaar" zijn gelegd: er mag niet over gestruikeld kunnen worden en het mag niet voor kinderen bereikbaar zijn.
 - het verlengsnoer mag in geen geval beschadigd zijn.
 - er mogen geen andere apparaten dan dit apparaat op het stopcontact worden aangesloten, omdat anders het elektriciteitsnet overbelast kan raken (meervoudige contactdozen zijn verboden!).

4.5 Bescherming tegen brandgevaar



Waarschuwing! Omdat het apparaat met hoge temperaturen werkt, dient u de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht te nemen om te voorkomen dat er brand kan ontstaan.

- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat nooit worden afgedekt. Let er steeds op dat de lucht vrij in en uit kan treden. Anders kan er een hitteophoping in het apparaat optreden.

4.6 Bescherming tegen letsel



Waarschuwing! Neem de volgende aanwijzingen in acht om letsel te voorkomen.

- Zorg ervoor dat niemand over het netsnoer kan struikelen, erin verstrikt kan raken of erop kan trappen.
- Voorkom tijdens de werking het contact met de beweeglijke onderdelen van het apparaat zoals de mesinzet **20** en het

roeropzetstuk **22**. Handen of haar kunnen in het apparaat worden getrokken, wat letsel tot gevolg kan hebben.

- Trek vóór elke reiniging of elke wisseling van de gebruiksmogelijkheden de stekker uit het stopcontact.
- Let erop dat de oppervlakken van het apparaat tijdens de werking heet kunnen worden:
 - Pak de condensaat-opvangbak **4**, stoominzet **3** en **2** evenals het deksel voor stoominzetten **1** tijdens de werking alleen met pannenlappen of keukenhandschoenen aan.
 - Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u het op een andere plaats neerzet.
- Het apparaat werkt met hete stoom. Om brandwonden te voorkomen:
 - open het deksel voor stoominzetten liefst niet tijdens de bereiding, omdat er hete stoom uit komt.
 - let erop dat uit de stoomopeningen van het deksel voor stoominzetten **1** hete stoom uittreedt. Dek deze openingen nooit af, omdat in het apparaat anders een stoomophoping kan ontstaan die bij het openen in één keer naar buiten komt;
 - wanneer u het deksel voor stoominzetten **1** wilt openen, til het dan eerst aan de achterkant iets op zodat de uitredende stoomwalm van u wordt afgeleid.

4.7 Voor de veiligheid van uw kind



Waarschuwing! Kinderen kunnen gevaren vaak niet juist inschatten en daardoor letsel oplopen. Let daarom op het volgende:



- Dit product mag alleen onder toezicht van volwassenen worden gebruikt om te garanderen dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Let erop dat het apparaat zich altijd buiten bereik van kinderen bevindt, zodat deze het niet aan het netsnoer naar beneden kunnen trekken of ermee kunnen spelen.
- Let erop dat kinderen niet dodelijk verstrikt raken in de verpakkingfolie. Verpakkingfolie is geen speelgoed.
- De turbotoets mag bij gebruik van het roeropzetstuk **22** niet worden gebruikt.
- Gebruik de blender **6** uitsluitend met het deksel van de blender **25** erop, omdat er anders vloeistof uitgeslingerd kan worden.
- Verplaats het apparaat niet zolang er nog voedsel of deeg in het apparaat zit.
- Doe de de blender **6** niet te vol, omdat de inhoud er anders uit kan worden geslingerd. Overlopende vloeistof stroomt op de ondergrond zodat deze waterbestendig moet zijn.
- Let erop dat zich bij het stoomkoken nooit te veel of te weinig water in het apparaat bevindt.
- Plaats het apparaat nooit vlak onder een hangend kastje, omdat er van boven stoom uit komt die het meubel kan beschadigen.
- Gebruik uitsluitend zuiver drinkwater voor de stoomproductie.
- De fabrikant resp. de importeur kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die op grond van onvoldoende stroomvoeding of onvakkundige elektrische installatie in het gebouw ontstaan. Neem in geval van twijfel contact op met een gekwalificeerde elektricien.

4.8 Materiële schade

Voorzichtig! Neem de volgende voorschriften in acht om materiële schade te voorkomen.

- Zet het apparaat uitsluitend op een egaal, droog, slipvast en waterbestendig oppervlak neer, zodat het apparaat niet kan omvallen of naar beneden kan glijden.
- Plaats het apparaat niet op een hete kookplaat.
- Gebruik het roeropzetstuk **22** en de blender **6** nooit zonder inhoud. Daardoor kan de motor oververhit raken.
- Het roeropzetstuk **22** mag alleen op de snelheidsstanden 1 t/m 4 worden gebruikt.

5. Uitpakken en opstellen

Bij de productie krijgen veel onderdelen een dunne oliefilm als bescherming. Gebruik het apparaat vóór het eerste gebruik zonder levensmiddelen, zodat eventueel aanwezige resten kunnen verdampen.

Aanwijzing: bij de eerste keren dat u het apparaat gebruikt, kan door de verhitting van de motor een lichte geurontwikkeling optreden. Dit is onbedenkkelijk. Zorg voor voldoende ventilatie.

1. Haal de onderdelen uit de verpakking.
2. Controleer of de onderdelen volledig zijn (zie „1.2 Omvang van de levering“)

op pagina 123) en niet beschadigd zijn.

3. Reinig het apparaat vóór het eerste gebruik grondig (zie „10. Apparaat reinigen en onderhouden“ op pagina 140).
4. Zet het apparaat op een egaal, droog, slipvast en waterbestendig oppervlak

neer, zodat het apparaat niet kan omvallen of naar beneden kan glijden.

Voorzichtig! Overlopende vloeistof stroomt op de ondergrond zodat deze waterbestendig moet zijn.

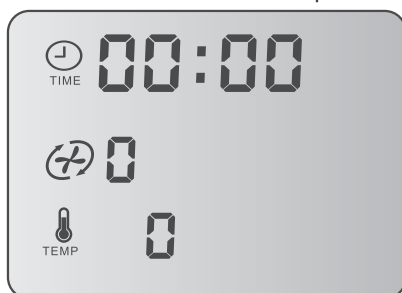
Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

6. Apparaat bedienen

De in dit hoofdstuk beschreven instellingen kunnen uit veiligheidsoverwegingen alleen worden geselecteerd als het apparaat compleet in elkaar gezet is (zie „7. Blender gebruiken“ op pagina 131 of „8. Stoomkoken“ op pagina 136).

6.1 Voeding aansluiten

1. Steek de netstekker in een geschikt stopcontact (zie „3. Technische gegevens“ op pagina 123):
 - de werkingsindicator **7** brandt rood;
 - het display **8** gaat branden en geeft alle besturingssymbolen weer. Alle instelbare waarden staan op „0“.



- er is een akoestisch signaal hoorbaar.

6.2 Weergaven

In het display **8** worden alle instellingen en bedrijfswaarden weergegeven.

Na enige tijd gaat de verlichting van het display **8** uit. Zodra u op een willekeurige toets drukt of aan een regelaar draait, gaat de verlichting van het display **8** weer aan.

De werkingsindicator **7** geeft de bedrijfstoestand van het apparaat aan:

- rood: het apparaat is aan de voeding aangesloten, maar niet in werking
- blauw: het apparaat is in werking

6.3 Tijd instellen

Met de tijdregelaar „TIME“ **10** kunt u instellen hoe lang het kookproces resp. de bewerking moet duren:

tijdregelaar „-“ **10**: tijd verlagen

tijdregelaar „+“ **10**: tijd verhogen

- de instelbare tijd ligt tussen 1 seconden en 60 minuten;
- de ingestelde tijd wordt op het display **8** aangegeven;



- na de functiestart wordt de tijd achterwaarts geteld.

- tijdens de werking kan de tijd worden gewijzigd.
- Als de ingestelde tijd afgelopen is:
 - stopt het apparaat;
 - er klinkt een signaal.

6.4 Temperatuur instellen

Op de temperatuurregelaar „TEMP.“ **13** stelt u de kooktemperatuur in door deze te draaien:

- de instelbare temperatuur ligt tussen 37 °C en 100 °C;
- de ingestelde temperatuur wordt op het display **8** aangegeven;



- zodra de gekozen temperatuur is bereikt, klinkt er een akoestisch signaal en wort er een overeenkomstig symbool weergegeven;
- tijdens de werking kan de temperatuur worden gewijzigd;
- wanneer er een snelheidsstand hoger dan 3 is ingesteld is de verwarmingsfunctie geblokkeerd en kan er geen temperatuur worden ingesteld.



6.5 Stoomkoken

Om in stoom te koken, draait u de temperatuurregelaar **13** zo ver naar rechts tot in het display **8** de stoomproductie met „SF“ („extra Steam“) wordt weergegeven.



De precieze werkwijze bij stoomkoken leest u in „8. Stoomkoken“ op pagina 136.

6.6 Snelheid instellen

Op de snelheidsregelaar „SPEED.“ **12** stelt u de snelheid in door deze te draaien:

- De instelbare snelheid heeft 10 standen:
 - Stand 1 - 4: voor roeropzetstuk **22**;
 - Stand 1 - 10: voor mesinzet **19**.

Voorzichtig!

- Het roeropzetstuk **22** mag alleen op de snelheidsstanden 1 t/m 4 worden gebruikt.
- Doe bij het mixen van vloeistoffen op stand 10 maximaal 1 liter in de blender **6**. Anders kan de vloeistof eruit geslingerd worden (zie „7. Blender gebruiken“ op pagina 131). Op standen lager dan 10 mag de blender met maximaal 2 l gevuld zijn.
- De ingestelde snelheidsstand wordt op het display **8** aangegeven;



- tijdens de werking kan de snelheidsstand worden gewijzigd;
- wanneer u tijdens de werking de snelheid op „0“ verandert, stopt het apparaat;
- wanneer een temperatuur werd gekozen, zijn alleen de snelheidsstanden 1 - 3 beschikbaar.

Aanwijzingen:

- wanneer u een snelheidsstand 7 t/m 10 kiest, gaat het apparaat eerst op stand 6 om de snelheid daarna langzaam op de ingestelde stand te verhogen. Daarmee moet worden voorkomen dat bij plotseling versnellen vloeistof uit de blender **6** wordt geslingerd.
- Wanneer de blender **6** erg vol is, is het mogelijk dat de snelheid automatisch wordt gereduceerd. Daarvoor wordt de

rotatie van de mesinzet **20** in 2-seconden-intervallen onderbroken om de motor tegen oververhitting te beschermen.

6.7 Apparaat starten en stoppen

Nadat u de waarden voor tijd, temperatuur en snelheid heeft ingesteld, start u het apparaat door de toets „ON/OFF” **11** in te drukken.

Door opnieuw op de toets „ON/OFF” **11** te drukken, breekt u een lopend kook- resp. verwerkingsproces af.

6.8 Turbofunctie



Waarschuwing!

Bij de turbofunctie mogen er geen hete ingrediënten in de blender **6** zitten. Deze kunnen eruit geslingerd worden en tot verbrandingen leiden.

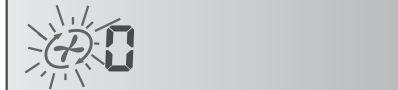
Voorzichtig!

- Doe bij het mixen van vloeistoffen maximaal 1 liter in de blender **6**. Anders kan de vloeistof eruit geslingerd worden.
- Houd bij deze functie het deksel voor de vulopening van de blender incl. meetschaal **26** vast;
- Houd de turbotoets **9** maximaal 10 seconden ingedrukt;
- Gebruik deze functie in geen geval wanneer het roeropzetstuk **22** wordt gebruikt.

Met de turbofunctie kunt u korte tijd stand 10 (maximum) selecteren. Dit is bijvoorbeeld handig om noten, kleine hoeveelheden kruiden of uien snel klein te maken.

1. Druk op de toets „ON/OFF” **11**.

In het display knippert het symbool voor de snelheid.



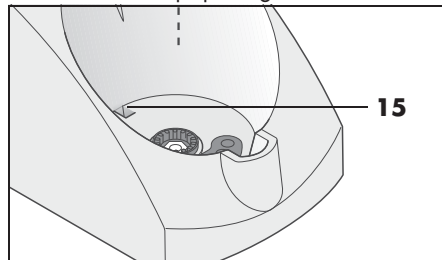
2. Druk op de turbotoets **9**.

Aanwijzingen:

- de turbofunctie functioneert alleen wanneer er geen snelheidsstand is gekozen.
- de snelheid wordt plotsklaps op stand 10 (maximum) verhoogd. Er wordt niet langzaam opgestart zoals bij de keuze van de snelheid via de snelheidsregelaar **12** (zie „6.6 Snelheid instellen” op pagina 129).

6.9 Overloop

In de houder voor de blender **14** bevindt zich een overloopopening **15**.

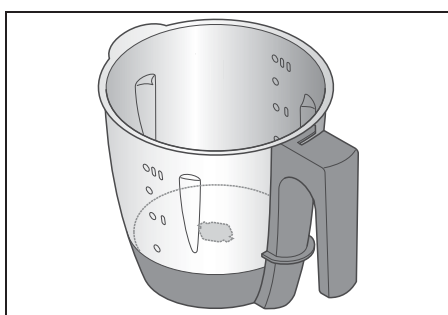


Wanneer er vloeistof uit de blender **6** uittreedt, verzamelt zich dit niet in het basisapparaat **17**, maar kan dit via de overloopopening **15** op de ondergrond uittreden.

7. Blender gebruiken

Aanwijzing: In deze gebruiksaanwijzing zijn de basisfuncties zoals mixen, fijnhakken en stoomkoken beschreven. Kijk in het meegeleverde kookboek voor het maken van speciale gerechten.

7.1 Markeringen in de blender



De blender **6** heeft aan de binnenkant markeringen voor de vulhoeveelheid:
 onderste markering: 0,5 liter
 bovenste markering: 2 liter, komt overeen met de maximaal toelaatbare vulhoeveelheid.
 middelste markeringen: 1,0 en 1,5 liter

Voorzichtig! Doe bij het mixen van vloeistoffen op stand 10 of met de turbotoets **9** maximaal 1 liter in de blender **6**. Anders kan de vloeistof eruit geslingerd worden. Op standen lager dan 10 mag de blender met maximaal 2 l gevuld zijn.

Aanwijzing: bij sommige werkzaamheden mag er niet te kort vloeistof in de blender **6** aanwezig zijn opdat het apparaat correct kan functioneren. U dient bijvoorbeeld bij het kloppen van slagroom minstens 200 ml en bij het kloppen van eiwit minstens 2 stuks te gebruiken.

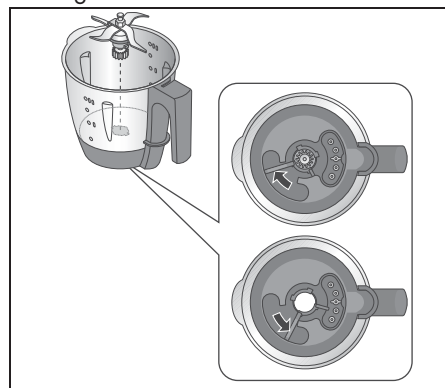
7.2 Mesinzet plaatsen en uitnemen

De blender **6** mag nooit zonder mesinzet **20** worden gebruikt omdat de mesinzet **20** de blender **6** aan de onderkant afdicht.



Waarschuwing! Let erop dat de snijbladen van de mesinzet **20** zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te voorkomen.

Om de mesinzet **20** te verwijderen, gaat u als volgt te werk:



1. zet de blender **6** er horizontaal in.
2. Zet de ontgrendelingshendel aan de onderkant van de blender **6** om, zodat die naar het symbool van het geopende slot wijst.



3. haal de mesinzet er voorzichtig uit **20**.

Om de mesinzet **20** in te zetten, gaat u als volgt te werk:

4. zet de blender **6** er horizontaal in.
5. zet de mesinzet **20** er van binnen in. Let erop dat de beide nokken aan de voet van de mesinzet **20** door de beide

uitsparingen in de bodem van de blender **6** moeten worden gestoken.

Voorzichtig!

- Let erop dat de rubber afdichting **19** van de mesinzet **20** correct zit omdat anders de inhoud eruit zou kunnen lopen.
- 6. Zet om de snijbladen van de mesinzet **20** te vergrendelen de ontgrendelingshendel aan de onderkant van de blender **6** om, zodat die naar het symbool van het gesloten slot wijst.



Aanwijzing: maak grote stukken kleiner in stukken van een kantlengte van ongeveer 3 - 4 cm. Grotere stukken kunnen anders in de messen klem komen te zitten.

7.3 Blender inzetten

1. Plaats de blender **6** in de houder **14**.
2. Druk de blender **6** iets omlaag totdat deze in de tandwielaandrijving grijpt.

Aanwijzingen:

- wanneer de tandwielen niet overeenstemmen en de blender **6** niet omlaag kan worden gedrukt, moet u een beetje „wiebelen“, opdat het tandwiel van de blender **6** in de houder **14** glijdt.
- wanneer de blender **6** niet correct is ingevoerd, voorkomt een veiligheidsmechanisme de functie van het apparaat.

7.4 Roeropzetstuk plaatsen en uitnemen

Het roeropzetstuk **22** wordt op de mesinzet **20** gestoken:

- het roeropzetstuk **22** moet zonder weerstand volledig kunnen worden opgezet. Als dit niet het geval is, draait u

het roeropzetstuk **22** 90° en plaatst u het er opnieuw op;

- de vleugels van het roeropzetstuk **22** bevinden zich in de tussenruimtes van de messen;

Voorzichtig!

- Het roeropzetstuk **22** mag alleen op de snelheidsstanden 1 t/m 4 worden gebruikt.
- De turbotoets **9** mag niet worden gebruikt wanneer het roeropzetstuk **22** wordt gebruikt.
- Bij gebruik van het roeropzetstuk **22** mag de spatel **23** niet worden gebruikt omdat deze in het roeropzetstuk zou kunnen **22** komen.
- Let er bij het toevoegen van levensmiddelen op dat deze het roeropzetstuk **22** niet blokkeren.
- Voor het kneden van stevig deeg, bijv. pizzadeeg of brooddeeg is het roeropzetstuk **22** niet geschikt. Hiervoor kunt u beter de mesinzet **20** gebruiken.

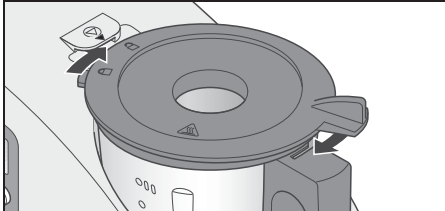
Om het roeropzetstuk **22** eraf te halen trekt u hem naar boven.

7.5 Deksel voor de blender opzetten

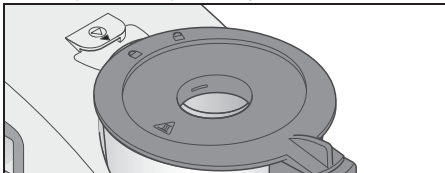
Het deksel voor de blender **25** kan alleen worden opgezet wanneer de blender **6** correct werd geplaatst.

1. Controleer of de afdichtring **24** in het deksel voor de blender **25** correct zit.
2. Plaats het deksel voor de blender **25** ietsje verdraaid op de blender **6**.

Het symbool van het geopende slot wijst naar de pijl van de vergrendeling **16**.



3. Draai het deksel voor de blender **25** zodanig dat het symbool van het gesloten slot naar de pijl van de vergrendeling **16** wijst.



Aanwijzingen:

- het apparaat kan alleen worden gestart, wanneer het deksel voor de blender **25** er correct is opgezet.
- opdat het deksel voor de blender **25** correct in de vergrendeling vastklikt, is het handig om bij het dichtdraaien licht op het slotsymbool te drukken.
- als het deksel voor de blender **25** niet correct is geplaatst, verschijnt een overeenkomstig symbool in het display.



7.6 Deksel voor de vulopening van de blender inclusief meetscala gebruiken

Het deksel voor de vulopening van de blender incl. meetscala **26** is gelijktijdig bestemd als sluiting voor de blender **6** en voor het meten van ingrediënten.

Om de blender **6** te sluiten, plaatst u het deksel voor de vulopening van de blender incl. meetscala **26** met de opening omlaag in het deksel voor de blender **25** en vergrendelt u deze door hem met de klok mee te draaien.

Voorzichtig!

Voordat u het deksel voor de vulopening van de blender incl. meetscala **26** verwijderd, moet u de snelheid op stand 1, 2 of 3 reduceren zodat er geen levensmiddelen uitgeslingerd kunnen worden.

Om ingrediënten te vullen, kan het deksel van de vulopening van de blender incl. meetscala **26** kort worden afgenomen.

7.7 Koken en stoven met de kookinzet

1. Vul minstens 500 ml en maximaal 2 liter water in de blender **6**:
 - wanneer alle levensmiddelen geheel met water zijn bedekt, wordt gekookt;
 - wanneer de levensmiddelen niet volledig met water zijn bedekt, wordt gestoofd.
2. Plaats de levensmiddelen in de kookinzet **21**.
3. Plaats de kookinzet **21** in de blender **6**.
4. Sluit de blender **6** met het deksel voor de blender **25** en het deksel voor de vulopening van de blender incl. meetscala **26**.
5. Hier stelt u de gewenste tijd in.
6. Stel de gewenste temperatuur in op de temperatuurregelaar „TEMP.“ **13**.
 - In het display **8** wordt de gekozen temperatuur weergegeven;



7. Kies snelheidsstand 1.
 8. Druk op de toets „ON/OFF“ **11**.
- Het apparaat begint te werken.

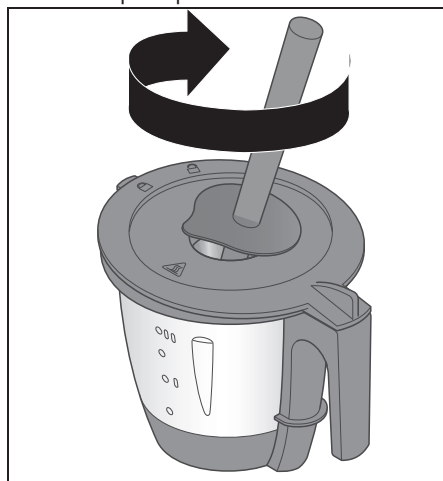
7.8 Gebruik een spatel

De spatel **23** is bestemd voor het roeren van ingrediënten en voor het verwijderen van de kookinzet **21**.

Voorzichtig!

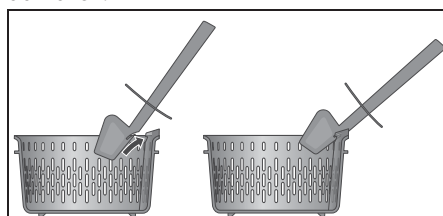
- De spatel **23** mag niet worden gebruikt, wanneer het roeropzetstuk **22** is ingezet. De spatel **23** zou anders in het roeropzetstuk **22** kunnen blijven haken.
- Gebruik geen ander keukengereedschap om de ingrediënten te roeren. Het gereedschap zou in het mes kunnen komen en schade veroorzaken.
- De spatel **23** is zodanig geconstrueerd dat deze ook bij lopende mesinzet **20** hiermee niet in contact kan komen.

- Roer principeel **met de klok mee**.



De spatel **23** is zodanig geconstrueerd dat deze ook bij draaiende mesinzet **20** hiermee niet in contact kan komen.

Met de haak aan de onderkant van de spatel **23** kan de hete kookinzet **21** worden verwijderd zonder deze direct te moeten aanraken.



7.9 Fijnhakken

Bij het gebruik van de snijbladen van de mesinzet **20** voor het kleinmaken van levensmiddelen (zie „7.2 Mesinzet plaatsen en uitnemen“ op pagina 131) gelden de volgende tijden als richtsnoer:

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Stand	Tijd
Aardappelen (voor aardappelkoekjes)	1000 g	5	15 seconden
Amandelen	200 g	9	25 seconden

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Stand	Tijd
Broodje	1 - 3 stuks	8	25 seconden
Chocolade/couverture	200 g	8	30 seconden
Fruit pureren	100 g - 800 g	6	8 - 10 seconden
Fruitshake opschuimen	200 ml - 600 ml	8	50 seconden
Graan, fijn	50 g - 250 g	10	2 minuten
Graan, grof	50 g - 250 g	10	50 seconden
Groente pureren	100 g - 800 g	8	8 - 10 seconden
Ijsblokjes	200 g	5	20 seconden
Knoflook	1 - 10 tenen	6	8 seconden
Koffiebonen	100 g	10	2 minuten
Kruiden	20 g	10	30 seconden
Lijnzaad	20 g	9	25 seconden
Noten	200 g	9	25 seconden
Parmezaanse kaas	150 g	10	35 seconden
Peperkorrels	20 g	Turbo	3 x kort indrukken
Rode kool	500 g	5	9 seconden
Sesamzaad	50 g	8	30 seconden
Smoothie, soepen, sauzen opschuimen	200 ml - 600 ml	8	50 seconden
suiker	200 g	Turbo	Maximaal 6 keer 10 seconden indrukken. Controleer tussendoor de toestand van de suiker en maal naar eigen smaak klein.
Ui	1 - 10 stuks	6	8 seconden
Vlees (half bevroren)	20 g - 200 g	7	20 - 30 seconden
Witte kool	500 g	5	9 seconden
Wortelen (gesneden, ca. 5 cm)	500 g	Turbo	3 x kort indrukken

7.10 Mixen

Bij het gebruik van het roeropzetstuk **22** voor het kleinmaken van levensmiddelen (zie „7.4 Roeropzetstuk plaatsen en uitnemen” op pagina 132) gelden de volgende tijden als richtsnoer:

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Stand	Tijd
Eiwit stijf kloppen	2 - 3 stuks	4	4 minuten
Mayonaise	1 - 3 eieren	4	4 minuten
Slagroom stijf kloppen	200 - 600 g	3	1 - 2 minuten

8. Stoomkoken

Aanwijzing: In deze gebruiksaanwijzing zijn de basisfuncties zoals mixen, fijnhakken en stoomkoken beschreven. Kijk in het meegeleverde kookboek voor het maken van speciale gerechten.

8.1 Voorverwarmen

Wanneer u diepvriesproducten, met name vlees of vis, wilt garen, dient u de machine gedurende 10 minuten te laten voorverwarmen.

1. Bereid het apparaat voor zoals in „8.2 Stoomkoken met een stoominzet” op pagina 136 of „8.3 Stoomkoken met de kookinzet” op pagina 137 beschreven.

Laat het 10 minuten lang lopen, voor u de levensmiddelen erin doet om te garen:

2. Stel met de tijdregelaar „TIME” 10 10 minuten in.
3. Draai de temperatuurregelaar 13 zo ver naar rechts tot in het display 8 de stoomtoevoer met „SF” („extra steam”) wordt weergegeven.



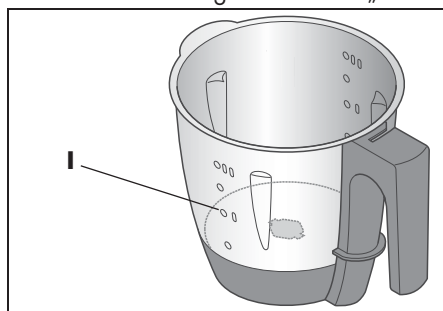
4. Kies stand 1.
5. Druk op de toets „ON/OFF” 11.

Het apparaat begint te werken.

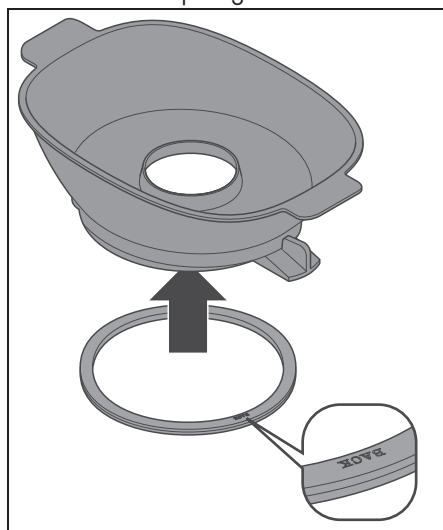
Het apparaat schakelt na 10 minuten vanzelf uit. Nu kunt u de levensmiddelen in het apparaat doen en beginnen met stoomkoken.

8.2 Stoomkoken met een stoominzet

1. Plaats de blender 6 in het basisapparaat 17.
2. Doe 1000 ml water in de blender 6. Dit komt overeen met de onderste resp. de tweede markering van onderen „1”.

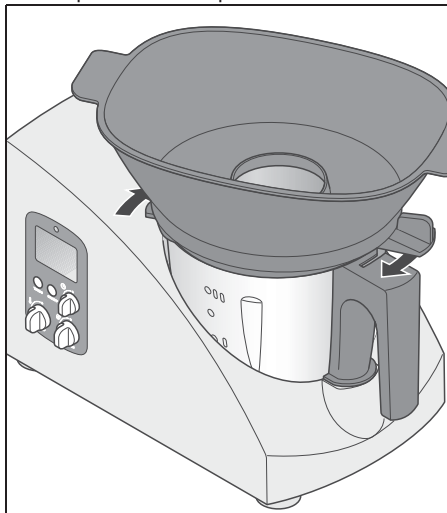


3. Controleer of de afdichting 5 in de condensaat-opvangbak 4 correct zit.



Aanwijzing: de afdichting **5** van de condensaat-opvangbak **4** moet zodanig worden geplaatst dat het opschrift „BACK” niet meer zichtbaar is.

4. Plaats de condensaat-opvangbak **4** ietsje verdraaid op de blender **6**.



5. Draai de condensaat-opvangbak **4** zodanig dat deze duidelijk vastklikt.

Het apparaat kan alleen worden gestart, wanneer de condensaat-opvangbak **4** er correct is opgezet.

6. Plaats de levensmiddelen in de stoominzet **3** en **2**.

Aanwijzing: ook wanneer u alleen de vlakke stoominzet **2** nodig heeft, moeten altijd beide stoominzetten **3** en **2** worden ingezet zodat er geen stoom aan de zijkant uittreedt.

7. Plaats de gevulde stoominzetten **3/2** in de condensaat-opvangbak **4**.
8. Sluit de stoominzetten met het deksel voor stoominzetten **1**.
9. Hier stelt u de gewenste tijd in.

10. Draai de temperatuurregelaar **13** zo ver naar rechts tot in het display **8** de stoomtoevoer met „SF” („extra Steam”) wordt weergegeven.



11. Kies snelheidsstand 1.
 12. Druk op de toets „ON/OFF” **11**.
- Het apparaat begint te werken.

8.3 Stoomkoken met de kookinzet

1. Vul 500 ml water in de blender **6**.
2. Vul de levensmiddelen in de kookinzet **21**.
3. Plaats de kookinzet **21** in de blender **6**.
4. Sluit de blender **6** met het deksel voor de blender **25** en het deksel voor de vulopening van de blender incl. meetscala **26**.
5. Hier stelt u de gewenste tijd in.
6. Draai de temperatuurregelaar **13** zo ver naar rechts tot in het display **8** de stoomtoevoer met „SF” („extra steam”) wordt weergegeven.



7. Kies snelheidsstand 1.
 8. Druk op de toets „ON/OFF” **11**.
- Het apparaat begint te werken.

Om aan het einde van de stoomtijd de kookinzet **21** te verwijderen, dient u te letten op „7.8 Gebruik een spatel” op pagina 134.

8.4 Gaarpunt controleren

U dient erop te letten dat de levensmiddelen niet te lang garen, omdat groenten anders te zacht en vlees en vis te droog en taai kunnen worden.



Waarschuwing!

Bij onvoorzichtig openen van het deksel **1** of **25** terwijl het apparaat werkt, kan een golf hete stoom ontsnappen.

Ga als volgt te werk om tussendoor de toestand van het voedsel te controleren:

1. Open voorzichtig het deksel voor de stoominzetten **1** resp. het deksel voor de blender **25**.

Let er bij het openen van het deksel op dat u moet door een plens hete stoom wordt getroffen.

2. Haal het deksel er helemaal af.

3. controleer de toestand van het voedsel met een lange pen of een vork:

- wanneer het voedsel klaar is, drukt u op de toets „ON/OFF“ **11**, om het apparaat uit te schakelen.
- Wanneer het voedsel nog niet klaar is, zet het deksel er dan weer op en laat het apparaat verder werken.

8.5 Beveiliging tegen oververhitting

Het apparaat beschikt over een beveiliging tegen oververhitting. Zodra er geen water meer in de blender **6** zit en de temperatuur daardoor te hoog wordt, gaat het apparaat automatisch uit.

Trek in dat geval de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Daarna kunt u het apparaat weer met water in werking zetten.

9. Tips voor het stoomkoken

Stoomkoken is een van de gezondste mogelijkheden om levensmiddelen gaar te maken. Niet alleen blijven voedingsstoffen en kleur van de levensmiddelen grotendeels behouden, ook de natuurlijk smaak en beet kunnen de genietier blij maken. Daardoor kan ook zuinig worden omgesprongen met zout, vet en kruiden.

9.1 Stoominzet gebruiken

U kunt naar behoefte of alleen de diepe stoominzetten **3** of beide stoominzetten gebruiken.

De vlakke stoominzet **2** kan niet zonder de diepe stoominzet **3** worden gebruikt.

9.2 Menu's bereiden

Wanneer u een heel menu klaarmaakt en daarom meerdere stoominzetten boven elkaar gebruikt, let dan op het volgende:

- vlees en vis moeten altijd in de onderste stoommand worden bereid, om te voorkomen dat omlaag druppelend vleesnat in andere levensmiddelen terecht komt;
- het voedsel met het grootste gewicht moet zo veel mogelijk in de onderste stoominzet **3** worden bereid.

9.3 Gaartijden bij stoomkoken

Bij het stoomkoken (zie „8. Stoomkoken“ op pagina 136) gelden de volgende tijden als richtsnoer:

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Tijd
Aardappelen, geschild, in vieren	800 g	35 minuten
Aardappelen, klein met schil	800 g	35 minuten
Asperges, hele stengels	500 g	30 minuten
Bloemkool, in roosjes	500 g	40 minuten
Broccoli, in roosjes	500 g	15 minuten
Cabanossi	4 stuks	20 minuten
Champignons, in plakken	250 g	12 minuten
Courgette (ca. 5 mm dikke plakken)	500 g	17 minuten
Erwten, diepvries	250 g	22 minuten
Garnalen	250 g	22 minuten
Gehaktballetjes	500 g	30 minuten
Gemengde groente met kruidenboter, diepvries	300 g	22 minuten
Hele vis (forel à 250 g)	1 - 2 stuks	20 minuten
Kalkoenfilet, heel	150 g	20 minuten
Kalkoenfilet, in porties	500 g	10 minuten
Kipfilet, heel	150 g	20 minuten
Kipfilet, in porties	500 g	10 minuten
Knakworsten, in darm	4 stuks	10 minuten
Koolrabi (ca. 10 mm brede stukken)	500 g	20 minuten
Koolvisfilet (à 200 g, 2 cm dik)	1 - 4 stuks	13 minuten
Paprika (ca. 10 mm brede repen)	500 g	12 minuten
Peultjes, heel	200 g	12 minuten
Prei (ca. 10 mm brede ringen)	500 g	15 minuten
Sperziebonen, heel	500 g	25 minuten
Spinazie, vers	500 g	20 minuten
Spruitjes, heel	500 g	40 minuten
Venkel (ca. 10 mm brede stukken)	500 g	17 minuten
Witte kool (ca. 10 mm brede repen)	500 g	30 minuten
Wortelen (ca. 3 mm dikke plakken)	500 g	22 minuten
Zalmfilet (à 300 g, 3 - 4 cm dik)	1 - 4 stuks	15 minuten

- Houd er rekening mee, dat de gegevens afhankelijk van het levensmiddel kunnen variëren en slechts als houvast dienen.
- Wanneer u diepvriesproducten, met name vlees of vis, wilt garen, dient u de machine gedurende 10 minuten te laten voorverwarmen. (zie „8.1 Voorverwarmen“ op pagina 136).
- Bij diepvriesgoederen is de gaartijd dubbel zo lang als de aangegeven tijd.

Controleer daarom regelmatig de gaartoestand (zie „8.4 Gaarpunt controleren“ op pagina 138).

10. Apparaat reinigen en onderhouden



Waarschuwing! Om gevaar voor een elektrische schok, letsel of een beschadiging te voorkomen:

- trek vóór elke reiniging de stekker uit het stopcontact.
- dompel het basisapparaat **17** nooit onder in water.
- let erop dat de snijbladen van de mesinzet **20** zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te voorkomen.

Voorzichtig! Gebruik in geen geval schurende, bijtende of krassende reinigingsmiddelen. Daardoor kan het apparaat beschadigd raken.

10.1 Basisapparaat reinigen

1. Reinig het basisapparaat **17** met een vochtige doek. U kunt ook een beetje afwasmiddel nemen.
2. Neem het apparaat nog een keer af met schoon water.
3. Gebruik het basisapparaat **17** pas weer als het helemaal droog is.

10.2 Blender reinigen

1. Plaats de blender **6** met ingelegde mesinzet **20** op het apparaat.
2. Vul hem ongeveer tot de helft met warm water.
3. Zet het deksel voor de blender **25** en het deksel voor de vulopening van de blender incl. meetscala **26** erop.

4. Steek de netstekker in een geschikt stopcontact (zie „3. Technische gegevens“ op pagina 123).
5. Druk meerdere malen kort op de turbotoets **9**.
6. Haal de blender **6** van het apparaat af.
7. Giet het water eruit.
De blender **6** is nu pre-gereinigd.
8. Haal de mesinzet **20** (zie „7.2 Mesinzet plaatsen en uitnemen“ op pagina 131) eruit.
9. Reinig de blender **6** met de hand in een afwasbak met zeepwater.
10. Spoel de blender **6** onder schoon water na.
11. Laat de blender **6** helemaal drogen alvorens hem opnieuw te gebruiken.

10.3 Accessoires reinigen



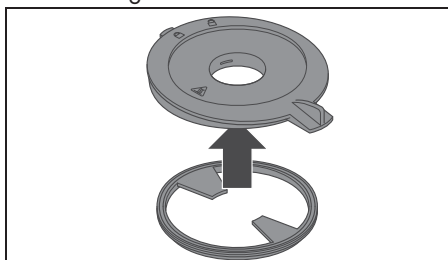
Waarschuwing! De mesinzet **20** heeft zeer scherpe snijbladen. Neem de volgende aanwijzingen in acht om letsel te voorkomen:

- Let erop dat de snijbladen van de mesinzet **20** zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te voorkomen.
- Bij het afwassen met de hand moet het water zo helder zijn dat u de mesinzet **20** goed kunt zien om zich niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.

1. Haal de mesinzet **20** uit de blender **6** (zie „7.2 Mesinzet plaatsen en uitnemen“ op pagina 131).
2. Haal de afdichting van de mesinzet **19** uit de mesinzet **20**.
3. Verwijder de afdichting van het deksel voor de blender **24** uit het deksel voor de blender **25**.
4. Haal de afdichting van de condensaat-opvangbak **5** uit de condensaat-opvangbak **4**.
5. Reinig alle accessoires met de hand in een afwasbak.
6. Laat alle onderdelen volledig drogen.
7. Plaats de afdichting van de condensaat-opvangbak **5** in de condensaat-opvangbak **4**.
8. Plaats de afdichting van het deksel voor de blender **24** in het deksel voor de blender **25**.

Aanwijzing: de afdichting van de condensaat-opvangbak **5** moet zodanig worden geplaatst dat het opschrift „BACK“ niet meer zichtbaar is.

Aanwijzing: de afdichting voor het deksel van de blender **24** moet zodanig worden ingezet dat de gladde kant naar binnen ligt.



9. Plaats de afdichting van de mesinzet **19** weer in de mesinzet **20**.

10.4 Reinigen in de vaatwasmachine

De volgende onderdelen zijn geschikt voor de vaatwasmachine:

- blender **6**
- deksel voor de vulopening van de blender inclusief meetscala **26**
- deksel voor de blender **25**
- mesinzet **20** zonder de afdichting van de mesinzet **19** zonder afdichting van het deksel voor de blender **24**
- inzetstuk voor het koken **21**
- roeropzetstuk **22**
- spatel **23**
- condensaat-opvangbak **4** zonder afdichting van de condensaat-opvangbak **5**
- stoominzet, diep **3**
- stoominzet, vlak **2**
- deksel voor stoominzetten **1**

In geen geval mogen de volgende onderdelen in een vaatwasmachine worden gereinigd:

- basisapparaat **17**
- alle afdichtingen

10.5 Ontkalken

Vooral bij het stoomkoken met kalkhoudend water kunnen er kalkafzettingen aan de gebruikte onderdelen ontstaan, vooral in de blender **6**.

1. Lichte kalkafzettingen kunt u met reinigingsazijn op een doekje verwijderen door goed te vegen.
2. Spoel met schoon water na.

Zijn er grotere hoeveelheden kalk afgezet, verwijder deze dan onmiddellijk om de functionaliteit van het apparaat te garanderen. Kalkafzettingen kunnen de kookresultaten aanzienlijk verslechteren.

Voorzichtig! Gebruik geen gangbare ontkalkers, ook geen azijnzuur of azijnessence.

3. Om kalkafzettingen te verwijderen raden we aan 500 ml witte tafelazijn en 500 ml kokend water in een geschikte kom, bijvoorbeeld van kunststof, te doen en op de verkalkte delen 30 min. te laten inwerken.

Aanwijzing: Langere inwerkingstijden verbeteren de ontkalking niet, maar kunnen de onderdelen op den duur wel beschadigen.

4. Spoel met schoon water na.
5. Laat de onderdelen helemaal drogen alvorens ze opnieuw te gebruiken.

10.6 Afdichtingen bestellen

De afdichting van het deksel voor de blender **24**, de afdichting van de mesinzet **19** en de afdichting van de condensaat-opvangbak **5** kunnen in het servicecenter besteld worden (zie „Servicecenter“ op pagina 146).

11. Storing, oorzaak, verhelpen

11.1 Storingen tijdens de werking

Storing	Oorzaak	Verhelpen
Het apparaat start niet	Blender 6 niet correct geplaatst	Blender 6 correct plaatsen (zie „7.3 Blender inzetten“ op pagina 132)
	Deksel 25 voor de blender 6 is niet correct geplaatst	Deksel 25 correct plaatsen (zie „7.5 Deksel voor de blender opzetten“ op pagina 132)
	Geen stroomvoeding	Netstekker en evt. zekering controleren
	Verkeerde spanningsvoeding	Op correct spanning letten (zie „6.1 Voeding aansluiten“ op pagina 128)

Storing	Oorzaak	Verhelpen
Vloeistof onder het apparaat	Mesinzet 20 is niet correct geplaatst en ondicht	Mesinzet 20 correct plaatsen (zie „7.2 Mesinzet plaatsen en uitnemen“ op pagina 131)
	Afdichting van de mesinzet 19 is defect	Nieuwe afdichting 19 inzetten (zie „10.6 Afdichtingen bestellen“ op pagina 142)
	Vloeistof is uit de blender 6 uitgetreden en door de overloopopening 17 op de ondergrond gestroomd (zie „6.9 Overloop“ op pagina 130)	Doe bij het mixen van vloeistoffen op stand 10 of met de turbotoets 9 maximaal 1 liter in de blender 6 . Anders kan de vloeistof eruit geslingerd worden. Op standen lager dan 10 mag de blender met maximaal 2 l gevuld zijn.
Bij het deksel 25 van de blender 6 treedt vloeistof uit	Afdichting 24 is niet correct ingezet	Afdichting 24 correct inzetten (zie „10.3 Accessoires reinigen“ op pagina 140)
	Afdichting 24 is defect	Nieuwe afdichting 24 inzetten (zie „10.6 Afdichtingen bestellen“ op pagina 142)
De temperatuur kan niet worden ingesteld	Er werd een snelheidsstand 4 t/m 10 gekozen	Snelheidsstand 0 - 3 kiezen (zie „6.6 Snelheid instellen“ op pagina 129)
Er kan geen hogere snelheidsstand dan 3 worden gekozen	Er is een temperatuur ingesteld	Temperatuur op  instellen

11.2 Foutmeldingen in het display

Display	Oorzaak	Verhelpen
E3	Blender 6 is te vol gevuld	Iets van de inhoud verwijderen
	Deksel van de blender 6 is niet correct gesloten	Deksel correct sluiten (zie „7.5 Deksel voor de blender opzetten“ op pagina 132)

Display	Oorzaak	Verhelpen
HHH	De blender 6 werd niet correct in het basisapparaat 17 geplaatst	Blender 6 correct plaatsen (zie „7.3 Blender inzetten“ op pagina 132)
	Blender 6 werd tijdens de lopende werking verwijderd	Voor het verwijderen van de blender 6 het apparaat stoppen (zie „6.7 Apparaat starten en stoppen“ op pagina 130)
LLL	Fout in de elektronica	Neem contact op met het servicecenter (zie "Service-center" op pagina 146)
	De ingestelde temperatuur is bereikt (zie „6.4 Temperatuur instellen“ op pagina 129)	Geen maatregelen noodzakelijk

12. Weggooien

12.1 Apparaat



Het symbool van de doorstreepte afvalcontainer op wielen betekent dat het product in de Europese Unie apart moet worden verwijderd.

Dit geldt voor het product en alle van dit symbool voorziene accessoires. Met dit symbool gekenmerkte producten mogen nooit met het gewone huisvuil worden verwijderd, maar moeten worden ingediend bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Recycling helpt het verbruik van grondstoffen te verminderen en het milieu te ontlasten. Let daarom in elk geval op de afvalverwijderingsvoorschriften in uw land.

12.2 Verpakking

Als u de verpakking wilt wegwerpen, let dan op de desbetreffende milieuvoorschriften in uw land.

13. Garantie van de HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

Op dit apparaat verlenen wij 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. In geval van defecten aan dit product heeft u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode begint vanaf de koopdatum. Bewaar de originele kassabon op een veilige plaats. Deze bon heeft u nodig om de koopdatum aan te tonen.

Indien binnen drie jaar vanaf de koopdatum van het product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons (naar onze keuze) of kosteloos voor u gerepareerd of vervangen. De voorwaarde voor deze garantieprestatie is dat binnen de periode van drie jaar het defecte apparaat en de koopkwitantie (kassabon) wordt ingeleverd en schriftelijk kort wordt beschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer dit is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde of een nieuw product terug. Door de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraak op garantie

De garantieperiode wordt door de garantie niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij de koop aanwezige schade en gebreken moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die na afloop van

de garantieperiode noodzakelijk worden, zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen geproduceerd en vóór de levering zorgvuldig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie wordt niet verleend voor productonderdelen die blootgesteld zijn aan normale slijtage en daarom als slijtonderdelen worden beschouwd of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijvoorbeeld schakelaars, accu's en onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product werd beschadigd, niet vakkundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een vakkundig gebruik van het product moeten alle aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing nauwkeurig worden opgevolgd.

Toepassingsdoelen en handelingen waarvan in de gebruiksaanwijzing wordt afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is enkel voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik bedoeld.

Bij misbruik of onvakkundige behandeling, gebruik van geweld en bij ingrepen die niet door ons geautoriseerde servicecenter worden uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle bewerking van uw aangelegenheid te garanderen, dient u de volgende aanwijzingen op te volgen:

- Houd bij alle aanvragen het artikelnummer (voor dit apparaat: IAN

93471) en de kassabon als bewijs van aankoop bij de hand.

- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, een gravure, op de titelbladzijde van uw gebruiksaanwijzing (links onder) of als sticker op de voor- of achterzijde.
- Indien er functiestoringen of andere defecten optreden, neem dan eerst telefonisch of per e-mail contact op met het hierna genoemde service-center.
- Een als defect geregistreerd product kunt u vervolgens onder toevoeging van de kassabon en de beschrijving van het defect en wanneer dit is opgetreden franco aan het u meegedeelde serviceadres opsturen.



Op www.lidl-service.com kunt u dit handboek en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.



Service-center

(NL) Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 93471



Leverancier

Let op dat het **volgende adres geen service-adres is**. Neem eerst contact op met het bovengenoemde service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Duitsland

Inhalt

1. Gerätebeschreibung	147
2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)	148
3. Technische Daten	148
4. Sicherheitshinweise	149
5. Auspacken und aufstellen	153
6. Gerät bedienen	153
7. Mixbehälter verwenden	156
8. Dampfgaren	161
9. Tipps zum Dampfgaren	164
10. Gerät reinigen und warten	165
11. Störungen, Ursache, Beseitigung	168
12. Entsorgung	169
13. Garantie der HOYER Handel GmbH	170

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Produktes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

1. Gerätebeschreibung

1.1 Verwendungszweck

Die Küchenmaschine SilverCrest SKMH 1100 A1 dient zum Mixen, Quirlen, Aufschlagen, Rühren, Hacken, Zerkleinern, Pürieren, Emulgieren, Dampfgaren, Dünsten und Kochen von Lebens- und Nahrungsmitteln.

In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller

Gerichte finden Sie im mitgelieferten Rezeptbuch.

Dieses Gerät darf nur in trockenen Räumen verwendet werden. Eine Verwendung im Freien oder in Feuchträumen ist nicht gestattet. Dieses Gerät ist für den Einsatz in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

Das Gerät ist nicht geeignet für:

- den Einsatz in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,

- den Einsatz in landwirtschaftlichen Anwesen,
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- Frühstückspensionen.

1.2 Lieferumfang

- 1 Küchenmaschine, Grundgerät
- 1 Mixbehälter mit:
 - Messereinsatz
 - Deckel für den Mixbehälter
- Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala
- 1 Kocheinsatz
- 1 Rühraufsatz
- 1 Spatel
- 1 Dampfgaraufsatz, bestehend aus:
 - Kondensat-Auffangbehälter
 - Dampfeinsatz, tief
 - Dampfeinsatz, flach
 - Deckel für Dampfeinsätze
- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Rezeptbuch

2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)

- | | |
|--|---|
| 1 Deckel für Dampfeinsätze | 13 Temperaturregler „TEMP.“ |
| 2 Dampfeinsatz, flach | 14 Aufnahme für Mixbehälter |
| 3 Dampfeinsatz, tief | 15 Überlaufloch |
| 4 Kondensat-Auffangbehälter | 16 Verriegelung |
| 5 Dichtung des Kondensat-Auffangbehälters | 17 Grundgerät |
| 6 Mixbehälter | 18 Saugfüße |
| 7 Betriebsanzeige | 19 Dichtung des Messereinsatzes |
| - rot: Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, aber nicht in Betrieb | 20 Messereinsatz |
| - blau: Gerät ist in Betrieb | 21 Kocheinsatz |
| 8 Display | 22 Rühraufsatz |
| 9 Turbo-Taste „TURBO“ | 23 Spatel |
| 10 Zeitregler „TIME“ | 24 Dichtung des Deckels für den Mixbehälter |
| 11 Taste „ON/OFF“ | 25 Deckel für den Mixbehälter |
| 12 Geschwindigkeitsregler „SPEED“ | 26 Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala |

3. Technische Daten

Spannungsversorgung:	230 V~ / 50 Hz
Leistung:	max. 1.100 Watt; Mixer: 500 Watt, Kochen: 1.000 Watt
Schutzklasse:	I
Maximale Füllmenge Mixbehälter 6 :	2 Liter



4. Sicherheitshinweise

4.1 Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Bedienungsanleitung:



Warnung!

Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Vorsicht!

Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Hinweis:

Geringes Risiko: Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

4.2 Besondere Hinweise für dieses Gerät



Warnung! Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Netzanschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

- Vor dem Auswechseln oder Einsetzen des Zubehörs muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **20** sehr scharf sind:
 - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
 - Beim Spülen von Hand sollte das Wasser so klar sein, dass Sie den Messereinsatz **20** gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.
 - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters **6** darauf, die Klingen des Messereinsatzes **20** nicht zu berühren.
 - Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes **20** darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- Bei der Turbofunktion (siehe „6.8 Turbofunktion“ auf Seite 155) dürfen sich keine heiße Zutaten im Mixbehälter **6** befinden. Diese könnten herausgeschleudert werden und zu Verbrühungen führen.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem, wie zum Beispiel einer Funksteckdose, betrieben werden.
- Tauchen Sie das Grundgerät **17** nie in Wasser.
- Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

4.3 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie vor dem Gebrauch bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung. Sie ist Bestandteil des Gerätes und muss jederzeit verfügbar sein.
 - Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Verwendungszweck (siehe „1.1 Verwendungszweck“ auf Seite 147).
 - Überprüfen Sie, ob die erforderliche Netzspannung (siehe Typenschild am Gerät) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
 - Bitte beachten Sie, dass jeglicher Anspruch auf Garantie und Haftung erlischt, wenn Zubehörteile verwendet werden, die nicht in dieser Bedienungsanleitung empfohlen werden oder wenn bei Reparaturen nicht ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die durch nichtqualifizierte Personen durchgeführt werden. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 171.
 - Bei eventuellen Funktionsstörungen innerhalb der Garantiezeit darf die Instandsetzung des Gerätes nur durch unser Service-Center erfolgen. Ansonsten erlischt jeglicher Garantieanspruch.
- Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 171.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Stellen Sie sicher, dass Ihr Stromnetz den technischen Daten des Gerätes entspricht (siehe „3. Technische Daten“ auf Seite 148).
 - In das Innere des Grundgerätes **17** dürfen keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten gelangen. Daher:
 - niemals im Freien einsetzen
 - niemals das Grundgerät **17** in Wasser eintauchen
 - niemals mit Flüssigkeit gefüllte Gefäße, wie Trinkgläser, Vasen etc. auf das Gerät stellen
 - niemals in sehr feuchter Umgebung einsetzen
 - niemals in unmittelbarer Nähe eines Spülbeckens, einer Badewanne, einer Dusche oder eines Schwimmbeckens benutzen, da Spritzwasser in das Gerät gelangen könnte.

Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerät gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 171.

4.4 Schutz vor elektrischem Schlag



Warnung! Die folgenden Sicherheitshinweise sollen Sie vor einem elektrischen Schlag schützen.

- Schließen Sie das Gerät ausschließlich an einer Netzsteckdose mit Schutzkontakt an, da davon der Schutz vor elektrischem Schlag abhängt.
 - Wenn das Gerät beschädigt ist, darf das Gerät keinesfalls benutzt werden. Lassen Sie das Gerät in diesem Falle von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die
- Fassen Sie das Gerät, die Netzanschlussleitung oder den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
 - Ziehen Sie die Netzanschlussleitung stets am Netzstecker heraus. Ziehen Sie niemals an der Netzanschlussleitung selber.
 - Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie geknickt oder gequetscht wird.

- Halten Sie die Netzanschlussleitung von heißen Flächen (z.B. Herdplatte) fern.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur dann ist das Gerät völlig stromfrei.
- Die Benutzung von Verlängerungskabeln sollten Sie vermeiden. Sie ist nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen gestattet:
 - Das Verlängerungskabel muss für die Stromstärke des Gerätes geeignet sein.
 - Das Verlängerungskabel darf nicht „fliegend“ verlegt sein: es darf nicht zur Stolperfalle werden oder von Kindern erreichbar sein.
 - Das Verlängerungskabel darf keinesfalls beschädigt sein.
 - Es dürfen keine weiteren Geräte als dieses Gerät an der Netzsteckdose angeschlossen werden, da es sonst zu einer Überlastung des Stromnetzes kommen kann (Verbot von Mehrfachsteckdosen!).

4.5 Schutz vor Brandgefahr



Warnung! Da das Gerät mit hohen Temperaturen arbeitet, beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, damit kein Brand entstehen kann.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät niemals abgedeckt werden. Achten Sie immer darauf, dass die Luft frei ein- und austreten kann. Ansonsten kann es zu einem Hitzestau in dem Gerät kommen.

4.6 Schutz vor Verletzungen



Warnung! Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen zu vermeiden.

- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.
- Vermeiden Sie während des Betriebes den Kontakt mit den beweglichen Teilen des Gerätes wie Messereinsatz **20** und Rühraufsatz **22**. Hände oder Haare könnten in das Gerät gezogen werden und zu Verletzungen führen.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung oder jedem Wechseln der Einsätze den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Achten Sie darauf, dass die Oberflächen des Gerätes im Betrieb heiß werden können:
 - Fassen Sie den Kondensat-Auffangbehälter **4**, Dampfeinsätze **3** und **2** sowie den Deckel für Dampfeinsätze **1** im Betrieb nur mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an.
 - Bevor Sie das Gerät an einen anderen Ort stellen, lassen Sie es zuvor abkühlen.
- Das Gerät arbeitet mit heißem Dampf. Um Verbrühungen zu vermeiden:
 - öffnen Sie den Deckel für Dampfeinsätze **1** möglichst nicht während des Garvorganges, da heißer Dampf austritt;
 - achten Sie darauf, dass aus den Dampföffnungen des Deckels für Dampfeinsätze **1** heißer Dampf austritt. Decken Sie diese Öffnungen nie ab, da im Gerät sonst ein Dampfstau entstehen könnte, der beim Öffnen schlagartig entweicht;

- wenn Sie den Deckel für Dampfeinsätze **1** öffnen wollen, heben Sie ihn zunächst auf der Rückseite leicht an, damit der austretende Dampfschwall von Ihnen weggeleitet wird.

4.7 Zur Sicherheit Ihres Kindes



Warnung! Kinder können Gefahren oft nicht richtig einschätzen und sich dadurch Verletzungen zuziehen. Beachten Sie daher:

- Dieses Gerät darf nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwendet werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Achten Sie sorgfältig darauf, dass sich das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern befindet, damit diese es nicht an der Netzanschlussleitung herunterziehen können oder damit spielen.
- Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird. Verpackungsfolien sind kein Spielzeug.
- Die Turbo-Taste darf bei Verwendung des Rühraufsatzes **22** nicht verwendet werden.
- Verwenden Sie den Mixbehälter **6** ausschließlich mit aufgesetztem Deckel für den Mixbehälter **25**, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden könnte.
- Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- Überfüllen Sie den Mixbehälter **6** nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage, weswegen diese wasserfest sein muss.
- Achten Sie darauf, dass sich beim Dampfgaren nie zu viel oder zu wenig Wasser im Gerät befindet.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter einem Hängeschränk auf, da Dampf nach oben austritt und das Möbel beschädigen könnte.
- Verwenden Sie ausschließlich klares Trinkwasser zur Dampferzeugung.
- Der Hersteller bzw. der Importeur übernimmt keine Haftung für Schäden, die aufgrund unzureichender Stromversorgung oder unsachgemäßer Elektroinstallation im Gebäude entstehen. Wenden Sie sich im Zweifelsfalle an einen qualifizierten Elektriker.

4.8 Sachschäden

Vorsicht! Um Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie folgende Bestimmungen.

- Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Herdplatte.
- Verwenden Sie den Rühraufsatz **22** und den Mixbehälter **6** nie ohne Inhalt. Dadurch könnte der Motor überhitzen.
- Der Rühraufsatz **22** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.

5. Auspacken und aufstellen

Bei der Produktion bekommen viele Teile einen dünnen Ölfilm zu ihrem Schutz. Betreiben Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch ohne Lebensmittel, damit eventuell vorhandene Rückstände verdampfen können.

Hinweis: Bei den ersten Benutzungen kann es durch die Erhitzung des Motors zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist unbedenklich. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

1. Nehmen Sie die Einzelteile aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, dass die Einzelteile vollständig sind (siehe „1.2 Lieferumfang“

auf Seite 148) und keine Beschädigungen aufweisen.

3. Reinigen Sie vor der ersten Benutzung das Gerät gründlich (siehe „10. Gerät reinigen und warten“ auf Seite 165).
4. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.

Vorsicht! Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage, weswegen diese wasserfest sein muss.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

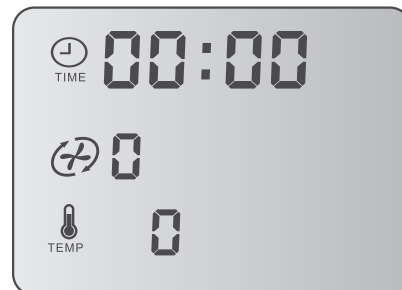
6. Gerät bedienen

Die in diesem Kapitel beschriebenen Einstellungen können aus Sicherheitsgründen nur dann gewählt werden, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist (siehe „7. Mixbehälter verwenden“ auf Seite 156 oder „8. Dampfgaren“ auf Seite 161).

6.1 Stromversorgung herstellen

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose (siehe „3. Technische Daten“ auf Seite 148):
 - die Betriebsanzeige **7** leuchtet rot;

- das Display **8** leuchtet auf und zeigt alle Steuerungssymbole an. Alle einstellbaren Werte stehen auf „0“.



- es ist ein akustisches Signal zu hören.

6.2 Anzeigen

Im Display **8** werden alle Einstellungen und Betriebswerte angezeigt.

Nach einiger Zeit erlischt die Beleuchtung des Displays **8**. Sobald Sie eine beliebige Taste drücken oder an einem Regler drehen, geht die Beleuchtung des Displays **8** wieder an.

Die Betriebsanzeige **7** zeigt den Betriebszustand des Gerätes an:

- rot: Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, aber nicht in Betrieb;
- blau: Gerät ist in Betrieb.

6.3 Zeit einstellen

Mit dem Zeitregler „TIME“ **10** stellen Sie ein, wie lange der Kochprozess bzw. die Verarbeitung dauern soll:

Zeitregler **10** „-“: Zeit verringern

Zeitregler **10** „+“: Zeit erhöhen

- die einstellbare Zeit liegt zwischen 1 Sekunde und 60 Minuten;
- die eingestellte Zeit wird im Display **8** angezeigt;



- nach Funktionsstart wird die Zeit rückwärts gezählt;
- während des Betriebes kann die Zeit geändert werden.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist:
 - stoppt das Gerät;
 - es ertönt ein Signalton.

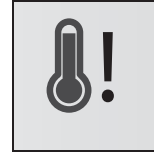
6.4 Temperatur einstellen

Am Temperaturregler „TEMP.“ **13** stellen Sie durch Drehen die Gartemperatur ein:

- Die einstellbare Temperatur liegt zwischen 37 °C und 100 °C;
- Die eingestellte Temperatur wird im Display **8** angezeigt;



- Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und es wird ein entsprechendes Symbol angezeigt;
- Während des Betriebes kann die Temperatur geändert werden;
- Wenn eine Geschwindigkeitsstufe größer als 3 eingestellt ist, ist die Heizfunktion blockiert und es lässt sich keine Temperatur einstellen.



6.5 Dampfgaren

Um im Dampf zu garen, drehen Sie den Temperaturregler **13** so weit nach rechts, bis im Display **8** die Dampferzeugung mit „SF“ („extra Steam“) angezeigt wird.



Die genaue Vorgehensweise beim Dampfgaren lesen Sie in „8. Dampfgaren“ auf Seite 161.

6.6 Geschwindigkeit einstellen

Am Geschwindigkeitsregler „SPEED“ **12** stellen Sie durch Drehen die Geschwindigkeit ein:

- Die einstellbare Geschwindigkeit besitzt 10 Stufen:
 - Stufe 1 - 4: für Rühraufsatz **22**;
 - Stufe 1 - 10: für Messereinsatz **20**.

Vorsicht!

- Der Rühraufsatz **22** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
- Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 dürfen sich maximal 1 Liter im Mixbehälter **6** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert wer-

den kann (siehe „7. Mixbehälter verwenden“ auf Seite 156). Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter bis zum Maximum von 2 l gefüllt sein.

- Die eingestellte Geschwindigkeitsstufe wird im Display **8** angezeigt;



- Während des Betriebes kann die Geschwindigkeitsstufe geändert werden;
- Wenn Sie während des Betriebes die Geschwindigkeit auf „**U**“ ändern, hält das Gerät an;
- Wenn eine Temperatur gewählt wurde, stehen nur die Geschwindigkeitsstufen 1 - 3 zur Verfügung.

Hinweise:

- Wenn Sie eine Geschwindigkeitsstufe 7 bis 10 wählen, geht das Gerät erst auf die Stufe 6 um die Geschwindigkeit danach langsam auf die eingestellte Stufe zu erhöhen. Damit soll verhindert werden, dass beim plötzlichen Beschleunigen Flüssigkeit aus dem Mixbehälter **6** geschleudert wird.
- Wenn der Mixbehälter **6** sehr voll ist, kann es sein, dass die Geschwindigkeit automatisch reduziert wird. Dazu wird die Rotation des Messereinsatzes **20** in 2-Sekunden-Intervallen unterbrochen, um den Motor vor Überhitzung zu schützen.

6.7 Gerät starten und stoppen

Nachdem Sie die Werte für Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit eingestellt haben, starten Sie das Gerät, indem Sie die Taste „ON/OFF“ **11** drücken.

Durch erneutes Drücken der Taste „ON/OFF“ **11** brechen Sie einen laufenden Koch- bzw. Verarbeitungsprozess ab.

6.8 Turbo-Funktion



Warnung!

Bei der Turbofunktion dürfen sich keine heiße Zutaten im Mixbehälter **6** befinden. Diese könnten herausgeschleudert werden und zu Verbrühungen führen.

Vorsicht!

- Beim Mixen von Flüssigkeiten dürfen sich maximal 1 Liter im Mixbehälter **6** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann.
- Halten Sie bei dieser Funktion den Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26** fest;
- Halten Sie die Turbo-Taste **9** für maximal 10 Sekunden gedrückt;
- Verwenden Sie diese Funktion keinesfalls, wenn der Rühraufsatz **22** verwendet wird.

Mit der Turbofunktion können Sie kurzfristig die Geschwindigkeitsstufe 10 (Maximum) wählen. Dies dient z.B. dazu, um Nüsse, kleine Mengen Kräuter oder Zwiebeln schnell zu zerkleinern.

- Drücken Sie Taste „ON/OFF“ **11**.

Im Display blinkt das Symbol für die Geschwindigkeit.



- Drücken Sie die Turbo-Taste **9**.

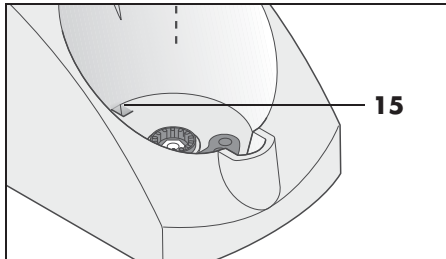
Hinweise:

- Die Turbo-Funktion funktioniert nur, wenn keine Geschwindigkeitsstufe gewählt ist.
- Die Geschwindigkeit wird schlagartig auf Stufe 10 (Maximum) erhöht. Es findet kein langsames Hochlaufen statt wie bei der Wahl der Geschwindigkeit über den Geschwindigkeitsregler **12** (siehe

„6.6 Geschwindigkeit einstellen“ auf Seite 154).

6.9 Überlauf

In der Aufnahme für den Mixbehälter **14** befindet sich ein Überlaufloch **15**.

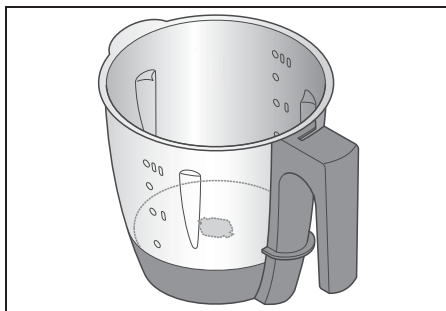


Sollte Flüssigkeit aus dem Mixbehälter **6** austreten, sammelt sich diese nicht im Grundgerät **17**, sondern kann über das Überlaufloch **15** auf die Unterlage austreten.

7. Mixbehälter verwenden

Hinweis: In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller Gerichte finden Sie im mitgelieferten Rezeptbuch.

7.1 Markierungen im Mixbehälter



Der Mixbehälter **6** besitzt auf der Innenseite Markierungen für die Füllmenge:
 Unterste Markierung: 0,5 Liter
 Oberste Markierung: 2 Liter, entspricht der maximal zulässigen Füllmenge.

Mittlere Markierungen: 1,0 und 1,5 Liter

Vorsicht! Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 oder mit der Turbo-Taste **9** dürfen sich maximal 1 Liter im Mixbehälter **6** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann. Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter bis zum Maximum von 2 l gefüllt sein.

Hinweis: Bei einigen Arbeiten sollte sich nicht zu wenig Flüssigkeit im Mixbehälter **6** befinden, damit das Gerät einwandfrei funktionieren kann. So sollten Sie z.B. beim Sahneschlagen mindestens 200 ml und beim Aufschlagen von Eiweiß mindestens zwei Stück verwenden.

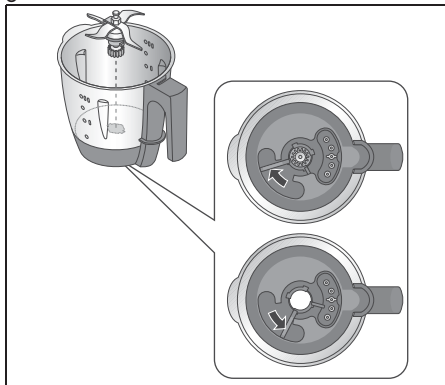
7.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen

Der Mixbehälter **6** darf nie ohne Messereinsatz **20** verwendet werden, da der Messereinsatz **20** den Mixbehälter **6** unten abdichtet.



Warnung! Beachten Sie dass die Klingen des Messereinsatzes **20** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.

Um den Messereinsatz **20** zu entnehmen, gehen Sie so vor:



1. Legen Sie den Mixbehälter **6** waage-recht hin.
2. Betätigen Sie den Entriegelungshebel auf der Unterseite des Mixbehälters **6**, sodass er auf das Symbol für das geöffnete Schloss zeigt.
3. Entnehmen Sie vorsichtig den Messereinsatz **20**.



Um den Messereinsatz **20** einzusetzen, gehen Sie so vor:

4. Legen Sie den Mixbehälter **6** waage-recht hin.
5. Setzen Sie den Messereinsatz **20** von innen ein. Achten Sie darauf, dass die beiden Nocken am Fuss des Messereinsatzes **20** durch die beiden Aussparungen im Boden des Mixbehälters **6** gesteckt werden müssen.

Vorsicht!

- Achten Sie darauf, dass die Gummidichtung **19** des Messereinsatzes **20** korrekt sitzt, da sonst Inhalt auslaufen könnte.

6. Um den Messereinsatz **20** zu verriegeln, betätigen Sie den Entriegelungshebel auf der Unterseite des Mixbehälters **6**, sodass er auf das Symbol für das geschlossene Schloss zeigt.



Hinweis: Zerkleinern Sie große Stücke in kleinere mit einer Kantenlänge von etwa 3 - 4 cm. Größere Stücke könnten sich sonst in den Messern verklemmen.

7.3 Mixbehälter einsetzen

1. Setzen Sie den Mixbehälter **6** in die Aufnahme **14**.
2. Drücken Sie den Mixbehälter **6** leicht nach unten, bis dieser in den Zahnradantrieb greift.

Hinweise:

- Wenn die Zahnräder nicht übereinstimmen und sich der Mixbehälter **6** nicht nach unten drücken lässt, müssen Sie etwas „wackeln“, damit das Zahnrad des Mixbehälters **6** in die Aufnahme **14** gleitet.
- Wenn der Mixbehälter **6** nicht korrekt eingesetzt ist, verhindert ein Sicherheitsmechanismus die Funktion des Gerätes.

7.4 Rührhaufsatz einsetzen und entnehmen

Der Rührhaufsatz **22** wird auf den Messereinsatz **20** gesteckt:

- Der Rührhaufsatz **22** muss sich ohne Widerstand vollständig aufsetzen lassen. Ist dies nicht der Fall, drehen Sie

den Rühraufsatz **22** um 90° und setzen ihn erneut auf;

- Die Flügel des Rühraufsatzes **22** befinden sich in den Messerzwischenräumen;

Vorsicht!

- Der Rühraufsatz **22** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
- Die Turbo-Taste **9** darf nicht verwendet werden, wenn der Rühraufsatz **22** verwendet wird.
- Bei Verwendung des Rühraufsatzes **22** darf der Spatel **23** nicht verwendet werden, da er in den Rühraufsatz **22** gelangen könnte;
- Achten Sie bei der Zugabe von Lebensmitteln darauf, dass diese den Rühraufsatz **22** nicht blockieren.
- Zum Kneten von festem Teig, z.B. Pizzateig oder Brotteig ist der Rühraufsatz **22** ungeeignet. Hierzu verwenden Sie besser den Messereinsatz **20**.

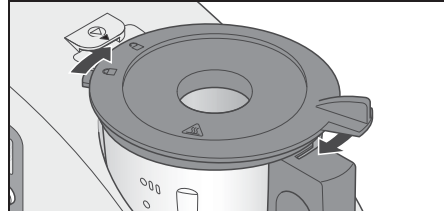
Um den Rühraufsatz **22** zu entnehmen, ziehen Sie ihn nach oben ab.

7.5 Deckel für den Mixbehälter aufsetzen

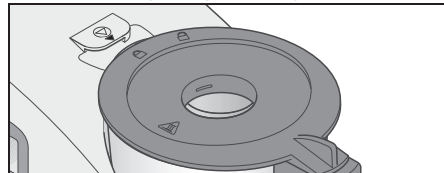
Der Deckel für den Mixbehälter **25** lässt sich nur dann aufsetzen, wenn der Mixbehälter **6** korrekt eingesetzt wurde.

1. Überprüfen Sie, dass der Dichtungsring **24** im Deckel für den Mixbehälter **25** korrekt sitzt.
2. Setzen Sie den Deckel für den Mixbehälter **25** etwas verdreht auf den Mixbehälter **6**.

Das Symbol des geöffneten Schlosses zeigt auf den Pfeil der Verriegelung **16**.



3. Drehen Sie den Deckel für den Mixbehälter **25** so, dass das Symbol des geschlossenen Schlosses auf den Pfeil der Verriegelung **16** zeigt.



Hinweise:

- Das Gerät lässt sich nur starten, wenn der Deckel für den Mixbehälter **25** korrekt aufgesetzt ist.
- Damit der Deckel für den Mixbehälter **25** korrekt in der Verriegelung einrastet, ist es hilfreich, beim Zudrehen leicht auf das Schloss-Symbol zu drücken.
- Ist der Deckel für den Mixbehälter **25** nicht korrekt aufgesetzt, erscheint im Display ein entsprechendes Symbol.



7.6 Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala verwenden

Der Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26** dient gleichzeitig als Verschluss für den Mixbehälter **6** und zum Abmessen von Zutaten.

Um den Mixbehälter **6** zu verschließen, setzen Sie den Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26** mit der Öffnung nach unten in den Deckel für den Mixbehälter **25** und verriegeln ihn, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.

Vorsicht!

Bevor Sie den Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26** abnehmen, müssen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1, 2 oder 3 reduzieren, damit keine Lebensmittel herausgeschleudert werden können.

Um Zutaten einzufüllen, kann der Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26** kurz abgenommen werden.

7.7 Kochen und Dünsten mit dem Kocheinsatz

1. Füllen Sie mindestens 500 ml und maximal 2 Liter Wasser in den Mixbehälter **6**:
 - Wenn die gesamten Lebensmittel mit Wasser bedeckt sind, wird gekocht;
 - Wenn die Lebensmittel nicht vollständig mit Wasser bedeckt sind, wird gedünstet.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Kocheinsatz **21**.
3. Setzen Sie den Kocheinsatz **21** in den Mixbehälter **6**.
4. Verschließen Sie den Mixbehälter **6** mit dem Deckel für den Mixbehälter **25** und dem Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26**.
5. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
6. Stellen Sie die gewünschte Temperatur am Temperaturregler „TEMP.“ **13** ein.

- Im Display **8** wird die gewählte Temperatur angezeigt;



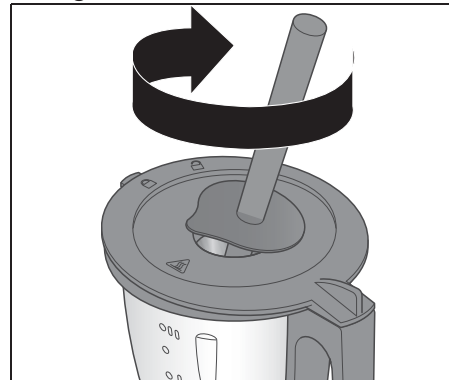
7. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1.
 8. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“ **11**.
- Das Gerät beginnt zu arbeiten.

7.8 Spatel verwenden

Der Spatel **23** dient zum Umrühren von Zutaten und zum Entnehmen des Kocheinsatzes **21**.

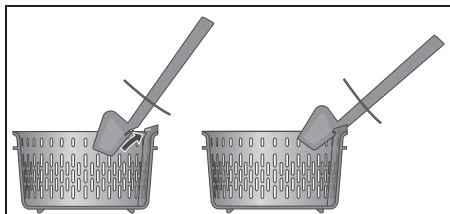
Vorsicht!

- Der Spatel **23** darf nicht benutzt werden, wenn der Rühraufsatz **22** eingesetzt ist. Der Spatel **23** könnte sich sonst im Rühraufsatz **22** verfangen.
- Benutzen Sie kein anderes Küchenwerkzeug, um die Zutaten zu verrühren. Das Werkzeug könnte in die Messer geraten und zu Schäden führen.
- Rühren Sie grundsätzlich **im Uhrzeigersinn** um.



Der Spatel **23** ist so konstruiert, dass er beim Rühren im Uhrzeigersinn auch bei laufendem Messereinsatz **20** nicht mit diesem in Kontakt kommen kann.

Mit dem Haken an der Rückseite des Spatels **23** lässt sich der heiße Kocheinsatz **21** entnehmen, ohne ihn direkt berühren zu müssen.



7.9 Zerkleinern

Beim Einsatz des Messereinsatzes **20** zum Zerkleinern von Lebensmitteln (siehe „7.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 156) gelten folgende Richtzeiten:

Lebensmittel	Menge	Stufe	Zeit
Brötchen	1 - 3 Stück	8	25 Sekunden
Eiswürfel	200 g	5	20 Sekunden
Fleisch (angefroren)	20 g - 200 g	7	20 - 30 Sekunden
Früchte pürieren	100 g - 800 g	6	8 - 10 Sekunden
Frucht-Shake aufschäumen	200 ml - 600 ml	8	50 Sekunden
Gemüse pürieren	100 g - 800 g	8	8 - 10 Sekunden
Getreide, grob	50 g - 250 g	10	50 Sekunden
Getreide, fein	50 g - 250 g	10	2 Minuten
Gewürze	20 g	10	30 Sekunden
Kaffeebohnen	100 g	10	2 Minuten
Kartoffeln (für Reibekuchen)	1000 g	5	15 Sekunden
Knoblauch	1 - 10 Zehen	6	8 Sekunden
Leinsaat	20 g	9	25 Sekunden
Mandelkerne	200 g	9	25 Sekunden
Möhren (geschnitten, ca. 5 cm)	500 g	Turbo	3 x kurz drücken
Nüsse	200 g	9	25 Sekunden
Parmesankäse	150 g	10	35 Sekunden
Pfefferkörner	20 g	Turbo	3 x kurz drücken
Rotkohl	500 g	5	9 Sekunden
Schokolade/Kuvertüre	200 g	8	30 Sekunden
Sesam	50 g	8	30 Sekunden
Smoothie, Suppen, Soßen aufschäumen	200 ml - 600 ml	8	50 Sekunden
Weißkohl	500 g	5	9 Sekunden

Lebensmittel	Menge	Stufe	Zeit
Zucker	200 g	Turbo	Bis zu 6 mal für jeweils 10 Sekunden drücken. Zwischendurch Zustand des Zuckers prüfen und nach eigenen Wünschen zerkleinern.
Zwiebel	1 - 10 Stück	6	8 Sekunden

7.10 Mixen

Beim Einsatz des Rühraufsatzes **22** zum Mixen von Lebensmitteln (siehe „7.4 Rühraufsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 157) gelten folgende Richtzeiten:

Lebensmittel	Menge	Stufe	Zeit
Eiweiß steif schlagen	2 - 3 Stück	4	4 Minuten
Mayonnaise	1 - 3 Eier	4	4 Minuten
Schlagsahne steif schlagen	200 - 600 g	3	1 - 2 Minuten

8. Dampfgaren

Hinweis: In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller Gerichte finden Sie im mitgelieferten Rezeptbuch.

8.1 Vorheizen

Wenn Sie Tiefkühlkost, insbesondere Fleisch oder Fisch garen wollen, muss das Gerät 10 Minuten lang vorgeheizt werden:

1. Bereiten Sie das Gerät so vor, wie in „8.2 Dampfgaren mit den Dampfeinsätzen“ auf Seite 161 oder „8.3 Dampfgaren mit dem Kochein-satz“ auf Seite 163 beschrieben.

Bevor Sie Gargut in das Gerät geben, lassen Sie es 10 Minuten lang laufen:

2. Stellen Sie mit dem Zeitregler „TIME“ **10** 10 Minuten ein.
3. Drehen Sie den Temperaturregler **13** so weit nach rechts, bis im Display **8** die

Dampfzugabe mit „**5F**“ („extra Steam“) angezeigt wird.



4. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1.
5. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“ **11**.

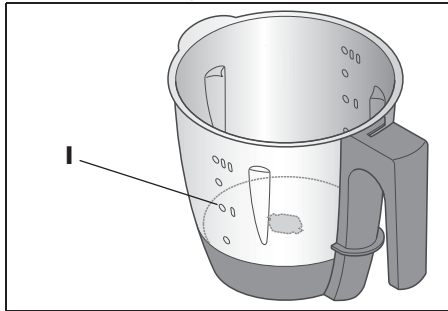
Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Nach 10 Minuten schaltet das Gerät aus. Nun können Sie das Gargut in das Gerät geben und mit dem Dampfgaren beginnen.

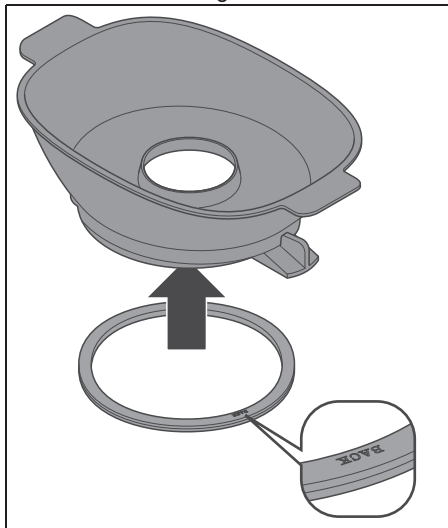
8.2 Dampfgaren mit den Dampfeinsätzen

1. Setzen Sie den Mixbehälter **6** in das Grundgerät **17**.

2. Füllen Sie 1000 ml Wasser in den Mixbehälter **6** ein. Dies entspricht der zweiten Markierung von unten „I“.

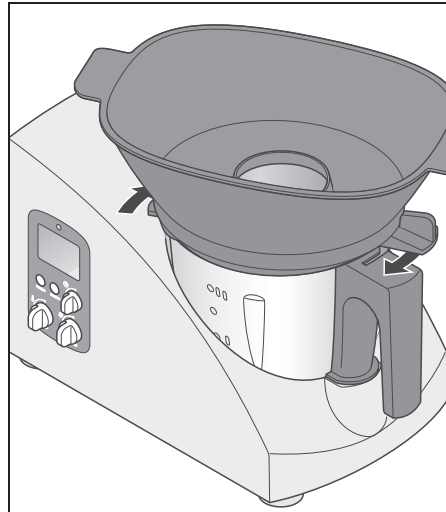


3. Überprüfen Sie, dass die Dichtung **5** im Kondensat-Auffangbehälter **4** korrekt sitzt.



Hinweis: Die Dichtung **5** des Kondensat-Auffangbehälters **4** muss so eingesetzt werden, dass die Aufschrift „BACK“ nicht mehr zu sehen ist.

4. Setzen Sie den Kondensat-Auffangbehälter **4** etwas verdreht auf den Mixbehälter **6**.



5. Drehen Sie den Kondensat-Auffangbehälter **4** so, dass er deutlich einrastet.

Das Gerät lässt sich nur starten, wenn den Kondensat-Auffangbehälter **4** korrekt aufgesetzt ist.

6. Geben Sie die Lebensmittel in die Dampfeinsätze **3** und **2**.

Hinweis: Auch wenn Sie nur den flachen Dampfeinsatz **2** benötigen, müssen immer beide Dampfeinsätze **3** und **2** eingesetzt werden, damit seitlich kein Dampf austritt.

7. Setzen Sie die befüllten Dampfeinsätze **3/2** in den Kondensat-Auffangbehälter **4** ein.

8. Verschließen Sie die Dampfeinsätze mit dem Deckel für Dampfeinsätze **1**.

9. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

10. Drehen Sie den Temperaturregler **13** so weit nach rechts, bis im Display **8** die

Dampfungabe mit „SF“ („extra Steam“) angezeigt wird.



11. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1.
 12. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“ **11**.
- Das Gerät beginnt zu arbeiten.

8.3 Dampfgaren mit dem Kocheinsatz

1. Füllen Sie 500 ml Wasser in den Mixbehälter **6**.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Kocheinsatz **21**.
3. Setzen Sie den Kocheinsatz **21** in den Mixbehälter **6**.
4. Verschließen Sie den Mixbehälter **6** mit dem Deckel für den Mixbehälter **25** und dem Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26**.
5. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
6. Drehen Sie den Temperaturregler **13** so weit nach rechts, bis im Display **8** die Dampfungabe mit „SF“ („extra Steam“) angezeigt wird.



7. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1.
 8. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“ **11**.
- Das Gerät beginnt zu arbeiten.
- Um am Ende der Dämpfzeit den Kocheinsatz **21** zu entnehmen, beachten Sie „7.8 Spatel verwenden“ auf Seite 159.

8.4 Garpunkt überprüfen

Sie sollten darauf achten, die Lebensmittel nicht zu lange zu garen, da Gemüse sonst zu weich und Fleisch und Fisch zu trocken und zäh werden können.



Warnung! Beim unvorsichtigen Öffnen des Deckels **1** bzw. **25** während des Betriebes kann ein Schwall heißer Dampf austreten.

Um zwischendurch den Zustand des Gargutes zu überprüfen, gehen Sie so vor:

1. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel für Dampfeinsätze **1** bzw. den Deckel für den Mixbehälter **25**.
Achten Sie beim Öffnen des Deckels darauf, dass Sie nicht von einem Schwall heißen Dampfes getroffen werden.
2. Nehmen Sie den Deckel ganz ab.
3. Überprüfen Sie mit einem längeren Stab oder einer Gabel den Zustand des Gargutes:
 - Wenn das Gargut fertig ist, drücken Sie die Taste „ON/OFF“ **11**, um das Gerät auszuschalten.
 - Wenn das Gargut noch nicht fertig ist, setzen Sie den Deckel wieder auf und lassen das Gerät weiter arbeiten.

8.5 Überhitzungsschutz

Das Gerät besitzt einen Überhitzungsschutz. Sobald sich kein Wasser mehr im Mixbehälter **6** befindet und dadurch die Temperatur zu hoch wird, schaltet das Gerät automatisch ab.

Ziehen Sie in diesem Falle den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Danach können Sie das Gerät wieder mit Wasser in Betrieb nehmen.

9. Tipps zum Dampfgaren

Dampfgaren ist eine der gesündesten Möglichkeiten, Lebensmittel zu garen. Es bleiben nicht nur Nährstoffe und Farbe der Lebensmittel weitgehend erhalten, auch natürlicher Geschmack und Biss erfreuen den Genießer. Dadurch kann mit Salz, Fett und Gewürzen sparsam umgegangen werden.

9.1 Dampfeinsätze verwenden

Sie können je nach Bedarf entweder nur den tiefen Dampfeinsatz **3** oder beide Dampfeinsätze verwenden.

Der flache Dampfeinsatz **2** kann nicht ohne den tiefen Dampfeinsatz **3** verwendet werden.

9.2 Menüs zubereiten

Wenn Sie ein ganzes Menü zubereiten und daher beide Dampfeinsätze übereinander verwenden, beachten Sie bitte:

- Fleisch und Fisch sollten immer im untersten Dampfeinsatz **3** gegart werden, damit heruntertropfender Saft nicht über die anderen Lebensmittel läuft;
- Das Gargut mit dem größten Gewicht sollte möglichst in dem unteren Dampfeinsatz **3** gegart werden.

9.3 Garzeiten beim Dampfgaren

Beim Dampfgaren (siehe „8. Dampfgaren“ auf Seite 161) gelten folgende Richtzeiten:

Lebensmittel	Menge	Zeit
Blumenkohl, in Röschen	500 g	40 Minuten
Bockwürstchen, im Saitling	4 Stück	10 Minuten
Bohnen, grün, ganz	500 g	25 Minuten
Brokkoli, in Röschen	500 g	15 Minuten
Buttergemüse, tiefgefroren	300 g	22 Minuten
Cabanossi	4 Stück	20 Minuten
Champignons, in Scheiben	250 g	12 Minuten
Erbsen, tiefgefroren	250 g	22 Minuten
Fenchel (ca. 10 mm breite Stücke)	500 g	17 Minuten
Ganzer Fisch (Forelle à 250 g)	1 - 2 Stück	20 Minuten
Garnelen	250 g	22 Minuten
Hackbällchen und Klopse	500 g	30 Minuten
Hähnchenfilet, ganz	150 g	20 Minuten
Hähnchenfilet, in Portionsstücken	500 g	10 Minuten
Kartoffeln, geschält, geviertelt	800 g	35 Minuten
Kartoffeln, klein mit Schale	800 g	35 Minuten
Kohlrabi (ca. 10 mm breite Stücke)	500 g	20 Minuten
Lachsfilet (à 300 g, 3 - 4 cm dick)	1 - 4 Stück	15 Minuten
Möhren (ca. 3 mm dicke Scheiben)	500 g	22 Minuten

Lebensmittel	Menge	Zeit
Paprika (ca. 10 mm breite Streifen)	500 g	12 Minuten
Porree (ca. 10 mm breite Ringe)	500 g	15 Minuten
Putenfilet, ganz	150 g	20 Minuten
Putenfilet, in Portionsstücken	500 g	10 Minuten
Rosenkohl, ganz	500 g	40 Minuten
Seelachsfilet (à 200 g, 2 cm dick)	1 - 4 Stück	13 Minuten
Spargel, ganze Stangen	500 g	30 Minuten
Spinat, frisch	500 g	20 Minuten
Weißkohl (ca. 10 mm breite Streifen)	500 g	30 Minuten
Zucchini (ca. 5 mm dicke Scheiben)	500 g	17 Minuten
Zuckerschoten, ganz	200 g	12 Minuten

- Bitte beachten Sie, dass die Angaben je nach Lebensmittel variieren können und nur Anhaltswerte darstellen.
- Wenn Sie Tiefkühlkost, insbesondere Fleisch oder Fisch garen wollen, muss das Gerät 10 Minuten lang vorgeheizt werden (siehe „8.1 Vorheizen“ auf Seite 161).
- Bei Tiefkühlware verlängert sich die erforderliche Garzeit bis zum Doppelten der oben angegebenen Werte. Überprüfen Sie daher regelmäßig den Garzustand (siehe „8.4 Garpunkt überprüfen“ auf Seite 163).

10. Gerät reinigen und warten



Warnung! Um die Gefahr eines elektrischen Schlages, einer Verletzung oder einer Beschädigung zu vermeiden:

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Tauchen Sie das Grundgerät **17** nie in Wasser.
- Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **20** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.

Vorsicht! Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

10.1 Grundgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **17** mit einem feuchten Lappen. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Grundgerät **17** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

10.2 Mixbehälter reinigen

1. Setzen Sie den Mixbehälter **6** mit eingesetztem Messereinsatz **20** auf das Gerät.
2. Füllen Sie etwa bis zur Hälfte warmes Wasser ein.

3. Setzen Sie den Deckel für den Mixbehälter **25** und den Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26** auf.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose (siehe „3. Technische Daten“ auf Seite 148).
5. Drücken Sie mehrmals kurz die Turbo-Taste **9**.
6. Nehmen Sie den Mixbehälter **6** vom Gerät.
7. Kippen Sie das Wasser aus.
Der Mixbehälter **6** ist jetzt vorgereinigt.
8. Entnehmen Sie den Messereinsatz **20** (siehe „7.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 156).
9. Reinigen Sie den Mixbehälter **6** von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser.
10. Spülen Sie den Mixbehälter **6** unter klarem Wasser nach.
11. Lassen Sie den Mixbehälter **6** vollständig trocknen, bevor Sie ihn erneut benutzen.

10.3 Zubehör reinigen

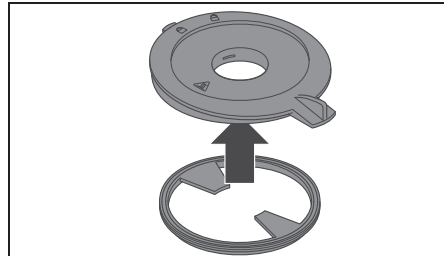


Warnungen!

Der Messereinsatz **20** besitzt sehr scharfe Klingen. Um Verletzungen zu vermeiden:

- Beachten Sie dass die Klingen des Messereinsatzes **20** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
 - Beim Spülen von Hand sollte das Wasser so klar sein, dass Sie den Messereinsatz **20** gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.
1. Entnehmen Sie den Messereinsatz **20** aus dem Mixbehälter **6** (siehe „7.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 156).

2. Entnehmen Sie die Dichtung des Messereinsatzes **19** aus dem Messereinsatz **20**.
3. Entnehmen Sie die Dichtung des Deckels für den Mixbehälter **24** aus dem Deckel für den Mixbehälter **25**.
4. Entnehmen Sie die Dichtung des Kondensat-Auffangbehälters **5** aus dem Kondensat-Auffangbehälter **4**.
5. Reinigen Sie sämtliches Zubehör von Hand in einem Spülbecken.
6. Lassen Sie sämtliche Teile vollständig trocknen.
7. Setzen Sie die Dichtung des Kondensat-Auffangbehälters **5** in den Kondensat-Auffangbehälter **4** ein.
Hinweis: Die Dichtung des Kondensat-Auffangbehälters **5** muss so eingesetzt werden, dass die Aufschrift „BACK“ nicht mehr zu sehen ist.
8. Setzen Sie die Dichtung des Deckels für den Mixbehälter **24** in den Deckel für den Mixbehälter **25** ein.
Hinweis: Die Dichtung des Deckels für den Mixbehälter **24** muss so eingesetzt werden, dass die glatte Seite innen liegt.



9. Setzen Sie die Dichtung des Messereinsatzes **19** wieder in den Messereinsatz **20** ein.

10.4 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Mixbehälter **6**
- Deckel für die Einfüllöffnung des Mixbehälters inkl. Mess-Skala **26**
- Deckel für Mixbehälter **25** ohne die Dichtung des Deckels **24**
- Messereinsatz **20** ohne die Dichtung des Messereinsatzes **19**
- Kocheinsatz **21**
- Rühraufsatz **22**
- Spatel **23**
- Kondensat-Auffangbehälter **4** ohne Dichtung des Kondensat-Auffangbehälters **5**
- Dampfeinsatz, tief **3**
- Dampfeinsatz, flach **2**
- Deckel für Dampfeinsätze **1**

Keinesfalls dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **17**
- alle Dichtungen

10.5 Entkalken

Besonders beim Dampfgaren mit kalkhaltigem Wasser kann sich an den verwendeten Teilen, besonders im Mixbehälter **6**, Kalk ablagern.

1. Leichte Kalkablagerungen entfernen Sie, in dem Sie etwas Haushaltssessig auf einen Lappen geben und die Ablagerungen damit wegwischen.

2. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.

Wenn sich schon größere Mengen Kalk abgesetzt haben, sollten Sie diese dringend entfernen, um die Funktionsfähigkeit des Gerätes sicherzustellen. Verkalkungen können die Leistung erheblich verschlechtern.

Vorsicht! Verwenden Sie keine handelsüblichen Entkalkungsmittel, auch keinen Essig oder Essigessenz.

1. Zur Beseitigung von größeren Kalkablagerungen empfehlen wir 500 ml hellen Tafellessig und 500 ml kochendes Wasser in ein geeignetes Gefäß, z.B. eine Kunststoffschüssel, zu füllen und auf die verkalkten Teile für 30 min einwirken zu lassen.

Hinweis: Längere Einwirkzeiten verbessern nicht die Entkalkung, können aber die Teile auf Dauer beschädigen.

2. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie erneut benutzen.

10.6 Dichtungen bestellen

Die Dichtung des Deckels für den Mixbehälter **24**, die Dichtung des Messereinsatzes **19** sowie die Dichtung des Kondensat-Auffangbehälters **5** können im Service-Center bestellt werden (siehe „Service-Center“ auf Seite 171).

11. Störungen, Ursache, Beseitigung

11.1 Störungen im Betrieb

Störung	Ursache	Beseitigung
Gerät startet nicht	Mixbehälter 6 nicht korrekt eingesetzt	Mixbehälter 6 korrekt einsetzen (siehe „7.3 Mixbehälter einsetzen“ auf Seite 157)
	Deckel 25 für den Mixbehälter 6 ist nicht korrekt aufgesetzt	Deckel 25 korrekt aufsetzen (siehe „7.5 Deckel für den Mixbehälter aufsetzen“ auf Seite 158)
	Keine Stromversorgung	Netzstecker und evtl. Sicherung überprüfen
	Falsche Spannungsversorgung	Auf korrekte Spannung achten (siehe Abschnitt 6.1 auf Seite 153)
Flüssigkeit unter dem Gerät	Messereinsatz 20 ist nicht korrekt eingesetzt und undicht	Messereinsatz 20 korrekt einsetzen (siehe „7.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 156)
	Dichtung des Messereinsatzes 19 ist defekt	Neue Dichtung 19 einsetzen (siehe „10.6 Dichtungen bestellen“ auf Seite 167)
	Flüssigkeit ist aus dem Mixbehälter 6 ausgetreten und durch die Überlauföffnung im Grundgerät 17 auf die Unterlage geflossen (siehe „6.9 Überlauf“ auf Seite 156)	Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 oder mit der Turbo-Taste 9 dürfen sich maximal 1 Liter im Mixbehälter 6 befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann. Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter bis zum Maximum von 2 l gefüllt sein.
Am Deckel 25 des Mixbehälters 6 tritt Flüssigkeit aus	Dichtung 24 ist nicht korrekt eingesetzt	Dichtung 24 korrekt einsetzen (siehe „10.3 Zubehör reinigen“ auf Seite 166)
	Dichtung 24 ist defekt	Neue Dichtung 24 einsetzen (siehe „10.6 Dichtungen bestellen“ auf Seite 167)
Es lässt sich keine Temperatur einstellen	Es wurde eine Geschwindigkeitsstufe 4 - 10 gewählt	Geschwindigkeitsstufe 0 - 3 wählen (siehe „6.6 Geschwindigkeit einstellen“ auf Seite 154)
Es lässt sich keine größere Geschwindigkeitsstufe als 3 wählen	Es ist eine Temperatur eingestellt	Temperatur auf  stellen

11.2 Fehlermeldungen im Display

Anzeige	Ursache	Beseitigung
E3	Mixbehälter 6 ist überfüllt	Etwas vom Inhalt entnehmen
	Deckel des Mixbehälters 6 ist nicht korrekt geschlossen	Deckel korrekt schließen (siehe „7.5 Deckel für den Mixbehälter aufsetzen“ auf Seite 158)
HHH	Mixbehälter 6 ist nicht korrekt in das Grundgerät 17 eingesetzt worden	Mixbehälter 6 korrekt einsetzen (siehe „7.3 Mixbehälter einsetzen“ auf Seite 157)
	Mixbehälter 6 wurde während des laufenden Betriebes entnommen	Vor der Entnahme des Mixbehälters 6 Gerät stoppen (siehe „6.7 Gerät starten und stoppen“ auf Seite 155)
LLL	Fehler in der Elektronik	Kontakt zum Service-Center aufnehmen (siehe „Service-Center“ auf Seite 171)
	Eingestellte Temperatur ist erreicht (siehe „6.4 Temperatur einstellen“ auf Seite 154)	Keine Maßnahmen erforderlich

12. Entsorgung

12.1 Gerät



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Gerät in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Gerät und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Geräte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten

abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und zur Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z.B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

12.2 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

13. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Geräts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Geräts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie das Original des Kassenbons gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Geräts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Gerät von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Gerät zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Geräts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Geräteteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schaltern, Akkus oder Teilen, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Gerät beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Geräts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten.

Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Gerät ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer (für dieses Gerät: IAN 93471) und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.

- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Gerät können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.



Service-Center

(DE) Service Deutschland
Tel.: 0800-5435111
(kostenlos)
E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 93471



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das oben benannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 5
22761 Hamburg
Deutschland



HOYER HANDEL GMBH

Kühnhöfe 5
22761 Hamburg
Germany

Status of information · Tiedot päivitetty · Informationsstatus · Informationernes stand ·
Version des informations · Stand van de informatie · Stand der Informationen:

05/2014 · Ident.-Nr.: SKMH 1100 A1

IAN 93471

3 L

